

Session :

Date :

*B.E.P. des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie***Ateliers « Production de Services » pour les élèves de BEP MRH « Production culinaire »**

Nom, Prénom du candidat :		Etablissement :				
CAPACITES	REPERES	COMPETENCES du REFERENTIEL	EVALUATIONS			
			Aucune Maîtrise	Maîtrise insuffisante	Maîtrise conforme aux exigences du référentiel	Maîtrise supérieure aux exigences du référentiel
ATELIER MISE EN PLACE						
Apprécier	A	Contrôle et rectification d'une mise en place				
ATELIER PREPARATIONS SPECIFIQUES						
Réaliser	A	Organiser son travail				
	A	Respecter les techniques				
	A	Travailler avec méthode et dextérité				
	A	Présenter le produit				
ATELIER PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE						
Communiquer	A	Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène corporelle irréprochable				
	A	Assurer l'accueil, l'installation et le confort des clients, donner aux clients les supports de vente				
	A	Répondre dans un langage adapté aux questions du client, en effectuant une prise de commande				
	A	Avoir des échanges en langue étrangère				
Nombre de croix						
X			0	1	2	3
Total par colonne						
Total général à reporter : Soit (...x4)/27 =					4	
Nom - Prénom des évaluateurs		Qualité		Signature		