

B.E.P. MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
Dominante Production de Services
Session 2006

Grille d'évaluation n° 1
EP 1 Préparation – Distribution – Accueil
Pratique professionnelle

NOM DU CANDIDAT :

Centre :

N° INSCRIPTION :

Date de l'épreuve :

N° Rang :

CRITÈRES D'ÉVALUATION	Bonne Maîtrise	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Maîtrise insuffisante
Mise en place C36 : Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestation - Nappage et vérification de la mise en place				
Service C32 : Effectuer des préparations culinaires - Préparation d'office				
C42 : Prendre la commande C44 : Communiquer au sein de l'entreprise - Bons : rédaction, circuit...				
C37 : Effectuer le service en salle de restaurant, au salon, au bar, aux étages - Port des assiettes.....				
- Service à l'anglaise.....				
- Service des mets spécifiques (découpage, flambage.....)				
- Service du fromage.....				
- Service des boissons : vins, boissons chaudes.....				
C22 : Planifier son travail C23 : Organiser son travail - Coordination des deux tables				
Accueil C41 : Accueillir le client - Prise en charge du client				
C42 : Prendre la commande - Suivi relationnel avec les clients				
NOMBRE TOTAL DE CROIX				

NOM. FONCTION. ÉMARGEMENT DES ÉVALUATEURS	CACHET DE L'ÉTABLISSEMENT

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
	Grille évaluation n°1	S 1/3

B.E.P. MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
Dominante Production de Services
Session 2006

Grille d'évaluation n° 2
EP 1 Vente et Communication
Pratique professionnelle

NOM DU CANDIDAT :

Centre :

N° INSCRIPTION :

Date de l'épreuve :

N° Rang :

CRITÈRES D'ÉVALUATION	Bonne Maîtrise	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Maîtrise insuffisante
C 4 : communiquer C41 : Accueillir le client C42 : Prendre la commande C43 : Prendre congé du client				
- Avoir une tenue et un comportement adapté.....				
- Utiliser une argumentation commerciale.....				
- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client...				
- Avoir des échanges en langue étrangère.....				
- Reformuler et prendre congé.....				
NOMBRE TOTAL DE CROIX				

NOM. FONCTION. ÉMARGEMENT DES ÉVALUATEURS	CACHET DE L'ÉTABLISSEMENT

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
	Grille évaluation n°2	S 2/3

B.E.P. MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
Dominante Production de Services
Session 2006

Récapitulatif des notes
EP 1 - Pratique professionnelle

NOM DU CANDIDAT :

Centre :

N° INSCRIPTION :

Date de l'épreuve :

N° Rang :

	Bonne Maîtrise	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Maîtrise insuffisante
Report de la feuille n°1				

X 3 X 2 X 1 X 0

Total				
--------------	--	--	--	--

Report de la feuille n°2				
---------------------------------	--	--	--	--

X 3 X 2 X 1 X 0

Total				
--------------	--	--	--	--

nombre total de points				
Total sur 48 points				

Note sur 16 (48 : 3)	
Report de la feuille de note Production culinaire sur 4	
NOTE FINALE SUR 20 POINTS (arrondie au ½ pt supérieur)	

NOM. FONCTION. ÉMARGEMENT DES ÉVALUATEURS	CACHET DE L'ÉTABLISSEMENT

JUSTIFIER TOUTE NOTE INFÉRIEURE À LA MOYENNE :

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
	Grille récapitulative	S 3/3