

# BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

## GRILLE D'ÉVALUATION

### Sous-épreuve U12 : VENTE COMMERCIALISATION

Durée de l'épreuve 15 minutes maxi (+ 15 minutes d'Anglais)

Coefficient 2

0	AUCUNE MAITRISE
1	MAITRISE INSUFFISANTE
2	MAITRISE SATISFAISANTE
3	MAITRISE TOTALE

Date : .....

	Candidat N° 1				Candidat N° 2				Candidat N° 3				Candidat N° 4			
<b>Accueil et prise de congés des clients</b>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Tenue et comportement professionnel.</b> <i>Tenue vestimentaire et corporelle, attitude, gestuel, sourire ...</i>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Adaptation au contexte commercial.</b> <i>A partir d'une situation indiquée par le jury, clients pressés, budget, circonstances du repas... évaluer la pertinence des propositions.</i>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Capacité à conseiller, efficacité de la vente.</b> <i>Les mets, les accords mets et boissons.</i>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Capacité à décrire clairement les mets.</b> <i>Il ne s'agit pas de vérifier la connaissance des produits, mais uniquement la composition des mets et des boissons dans un langage commercial.</i>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Capacité à argumenter et répondre aux objections.</b> <i>Justifier les propositions. Formuler les propositions de remplacement.</i>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Qualité de l'élocution. Vocabulaire adapté.</b>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Conformité et qualité du support</b>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Total :</b>																
<b>Note sur 20 = <math>\frac{\text{Total} \times 20}{24}</math></b>																

**Jury :**

**Émargement**

**Observations**

:

\*

\*

\*

\*