

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

ÉPREUVE DE VENTE ET COMMERCIALISATION (Unité 12)

Durée : 15 minutes

Coef. : 2

FICHE DE CONSIGNES

Le candidat doit rédiger et présenter en triple exemplaires les supports de vente nécessaires à l'épreuve de vente et commercialisation.

Ce support doit être anonyme, sans signe de reconnaissance, il comprend :

* une carte des vins de 40 références représentatives des principales régions viticoles françaises.

* une carte des mets comprenant :

8 entrées

5 poissons

5 viandes

4 variétés de fromages

8 desserts

* un menu gastronomique à caractère régional (toutes régions confondues).

Ce support doit être conforme à la législation en vigueur.

Il ne sera pas proposé de cartes d'apéritifs.

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			
Accueil et prise de congés des clients	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Tenue et comportement professionnel. <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
Adaptation au contexte commercial. <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
Capacité à conseiller, efficacité de la vente. <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
Capacité à décrire clairement les mets. <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
Capacité à argumenter et répondre aux objections. <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
Qualité de l'élocution. Vocabulaire adapté.	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Conformité et qualité du support	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Total :																
Note sur 20 = $\frac{\text{Total} \times 20}{24}$																

Jury :

Émargement

Observations

:

*

*

*

*