



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

**Campagne 2009**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

**EP1.3 VENTE**  
**FICHE D'EVALUATION**

CRITERES	BAREME	CANDIDAT							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Critères organoleptiques d'un produit	/5								
L'acte de vente : - Accueillir le client - Rechercher ses besoins et ses motivations - Sélectionner les produits nécessaires à la satisfaction de la commande - Argumenter votre proposition et traiter les éventuelles objections - Proposer la préparation correspondant aux produits et à leurs recettes - Proposer une vente additionnelle en valorisant une promotion -Prise de congé du client	/20								
Pesée, addition, encaissement	/10								
Présentation, hygiène	/5								
TOTAL	/40								

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2009	
BEP ALIMENTATION Dominante Poissonnier			
EP1 – Pratique professionnelle			
FICHE EVALUATION	Durée : 4 h 30	Coef. : 6	Page : 1/1