

BAREME DE NOTATION

Durée : 2 heures max.

Coefficient : 5

Sujet n°

COMPETENCES EVALUEES	BAREME	NOTATION
C11 – Rechercher l'information Sélectionner les informations utiles au travail demandé	/5	/5
C12 – Décoder l'information technique Lire les documents d'organisation	/5	/5
C21 – Organiser son travail Ordonnancer son travail Gérer son poste de travail	/5	/5
C22 – S'adapter à une nouvelle organisation (s'adapter à une situation non prévue)	Bonus 5	Bonus :
C36 – Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires pendant le service et le maintien au chaud des assiettes Mettre en ordre les espaces de distribution, de vente et de consommation Conduire la remise en température de préparations élaborées à l'avance et conservées en liaison froide Maintenir en température les préparations élaborées à l'avance (liaison chaude) Dresser les préparations froides en vue de leur utilisation Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente de consommation et mets et boissons, en matériel de service Préparer la commande face au client sur assiette, en coupe..., sur plateau Distribuer les repas, les préparations, les collations Assurer la conservation des excédents et l'élimination des invendus	/50	/50
C37 – Encaisser les prestations Saisir le montant de chaque élément constituant le repas ou la prestation vendue	/5	/5
C39 – Contribuer à la qualité du service Effectuer des contrôles qualitatifs ou quantitatifs au cours des différentes opérations Repérer les dysfonctionnements dans l'organisation de son travail Vérifier la qualité de sa prestation par rapport au travail demandé Proposer des solutions d'amélioration ou des solutions correctives de la qualité Etre acteur de la prévention des risques professionnels	/25	/25
C41 – Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance et de supports d'animation pour des journées, des semaines à thèmes Afficher les prestations proposées et leur prix Maintenir un environnement accueillant, convivial	/15	/15
C42 – Accueillir, informer, conseiller et servir le client Prendre contact avec le client Répondre aux demandes d'information du client ou aux réclamations Présenter la gamme des prestations ou les adaptations possibles Prendre la commande Présenter le plat ou le plateau au client Faciliter le confort du convive lors de son installation pour la consommation du repas ou des préparations	/35	/35
C43 – Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement Avec les co-équipiers, le jury ... Etablir des relations professionnelles Transmettre des informations	/15	/15
TOTAL COMPETENCES :	/160	/160
SAVOIRS ASSOCIES : Microbiologie appliquée Sciences de l'alimentation Connaissance des milieux professionnels : - connaissance de l'entreprise - ou rationalisation de la production et des services - prévention et sécurité	/10 /10 /10 /10 /10	/10 /10 /10 /10 /10
TOTAL SAVOIRS ASSOCIES	/40	/40
TOTAL GENERAL	/200	/200
TOTAL SUR 20 EN POINTS ENTIERS	/20	/20

Observations du jury :

CONSIGNES GENERALES AU JURY

La durée de l'épreuve est de 2 heures maximum :

- le temps de mise en tenue n'est pas compris dans les 2 heures
- un temps de préparation à l'oral de 15 minutes (compris dans la durée de l'épreuve) doit être donné au candidat.
- le temps d'échanges avec le candidat n'excédera pas 15 minutes (compris dans la durée de l'épreuve).

Il porte sur : - les savoirs associés

- C39

Organiser le service en fonction des préparations réalisées en EP1 et compléter le cas échéant par des plats servis à la cantine. La correspondance des sujets EP1 et EP2 est présentée ci-dessous :

EP1	Sujet A1	Sujet B1	Sujet C1	Sujet D1	Sujet E1	Sujet F1
EP2	Sujet A2	Sujet B2	Sujet C2	Sujet D2	Sujet E2	Sujet F2
EP3	Sujet A3	Sujet B3	Sujet C3	Sujet D3	Sujet E3	Sujet F3

Dans le cas où le sujet prévoit une réclamation du client, le jury proposera le tarif pratiqué dans l'établissement. Il complétera par ailleurs cette fiche pour les différents plats proposés ce jour-là dans le cadre de la restauration scolaire.

Tenue professionnelle du candidat pour le service :

Toute tenue correcte, sobre et soignée est acceptée (jupe ou pantalon, chaussures de ville, chemisier, chemise, T-shirt, ...).