

**FICHE DE NOTATION DE EP2  
MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT**

JURY	
Date :	Nom et signature

CANDIDAT N°

COMPETENCES SAVOIR FAIRE	Exigence	Barème	Note
<b>C1. S'informer</b> Analyser des documents techniques relatifs à la distribution ou à la vente		2	
<b>C2. S'organiser</b> Choisir matériels et produits Respecter les consignes, les contraintes Organiser l'activité		3	
<b>C3. Réaliser</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer les espaces ou les matériels de distribution, de vente de préparations alimentaires</li> <li>• Dresser des préparations froides</li> <li>• Mettre en œuvre des techniques de remise ou de maintien en température</li> <li>• Assurer la distribution, la vente de préparations alimentaires</li> </ul> Entretenir et ranger le poste de travail et le matériel utilisé. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler la qualité de la prestation</li> </ul> Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie (voir pénalités)	Vérifier les températures en cours de distribution	2 } 6 2 2	
<b>Pénalités :</b> (possibilité de retrancher un nombre maximum de 6 points)* <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue non adaptée</li> <li>- Non respect des règles d'hygiène</li> <li>- Non respect des règles de sécurité</li> </ul>		-2 -2 à -4 -2	
<b>Savoirs associés S1 et S3</b> (en lien avec l'activité et relatifs aux questions prévues avec le sujets)		3	
Le jury justifiera toute pénalité et note < à 10/20		<b>TOTAL / 20</b>	

\*Tenue professionnelle complète = blouse, calot ou charlotte, chaussures de sécurité enlever 1 pt par élément

Si non respect de éléments suivants : 1 Règles d'hygiène : lavage des mains à bon escient (-2), absence de bijoux et de vernis (-1), de produits de désinfection adapté (-2), temps d'action des produits (-1).

2 Règles de sécurité : utilisation des aides techniques à la manutention (-1), prévention des risques électriques (-2), prévention des risques de brûlure (-1).