

❖ **Épreuve E1**

✚ **Grille d'évaluation en ponctuel et en CCF**

Annexe 5

BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION
Épreuve E1 – Conception et organisation de prestations de restauration
Évaluation en ponctuel ET en contrôle en cours de formation

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

| | |
|---------------------------|-------|
| Nom/N° du candidat | |
|---------------------------|-------|

GRILLE D'ÉVALUATION

Total / 20 :

Appréciation :

| Date de l'épreuve | Nom du formateur de spécialité Signature | Nom du professionnel et de l'entreprise Signature |
|-------------------|---|--|
| | | |

Compétence CO 1 : Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné

| Travail demandé | Indicateurs de performance : | Annexes | MI -- | MF - | MS + | TBM ++ |
|---|--|---------|----------|---------|---------|-----------|
| Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte | <input type="checkbox"/> Repérage des éléments clés pour une exploitation appropriée des ressources <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Participer à la proposition des menus et boissons | <input type="checkbox"/> Propositions de menus et de boissons : - Sélection appropriée des produits nécessaires (budget, saisonnalité, concept, stock, etc.) - Cohérence de la proposition <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Collecter les informations nécessaires à la vente | <input type="checkbox"/> Proposition d'arguments commerciaux (mots clés) relatifs aux recettes et aux boissons <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Évaluer les quantités nécessaires des produits et matériels gérés par la salle | <input type="checkbox"/> Évaluation des besoins en produits et matériels nécessaires à la mise en place et au service en salle <input type="checkbox"/> Respect des standards d'usage (quantités par personne, etc.) <input type="checkbox"/> Évaluation des besoins en produits nécessaires à la décoration (florale, etc.) <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Élaborer les fiches techniques de fabrication (cocktails, assemblages d'office, etc.) | <input type="checkbox"/> Conception de fiches techniques <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Proposer, chiffrer et coordonner la mise en œuvre d'une animation spécifique | <input type="checkbox"/> Proposition d'un prix de vente <input type="checkbox"/> Cohérence des propositions d'animations par rapport à la demande et au contexte <input type="checkbox"/> ... | | | | | |

Justifications

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

| Compétence CO 2 : Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition | | | | | | |
|--|---|---------|----------|---------|---------|-----------|
| Travail demandé | Indicateurs de performance : | Annexes | MI -- | MF - | MS + | TBM ++ |
| Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition | <input type="checkbox"/> Optimisation des moyens mis à disposition en tenant compte du développement durable <input type="checkbox"/> Cohérence de la planification par rapport à la prestation <input type="checkbox"/> Exploitation adéquate des espaces disponibles <input type="checkbox"/> Analyse critique de plans de salle et /ou de table <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Répartir les tâches de son équipe | <input type="checkbox"/> Répartition adaptée des tâches au sein de l'équipe <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Identifier les points de vigilance | <input type="checkbox"/> Précision des consignes <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Justifications | | | | | | |

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

| Compétence CO 3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée | | | | | | |
|---|--|---------|----------|---------|---------|-----------|
| Travail demandé | Indicateurs de performance : | Annexes | MI -- | MF - | MS + | TBM ++ |
| Recenser et quantifier l'ensemble des besoins | <input type="checkbox"/> Identification précise et quantifiée des produits consommables et non consommables nécessaires <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Sélectionner les fournisseurs | <input type="checkbox"/> Choix adapté et argumenté des fournisseurs <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Calculer le coût d'approvisionnement | <input type="checkbox"/> Prise en compte du stock disponible <input type="checkbox"/> Cohérence des calculs d'approvisionnement <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur | <input type="checkbox"/> Exactitude des données consignées dans le bon de commande <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks | <input type="checkbox"/> Conformité des procédures de réception, de stockage et de mise à jour des stocks <input type="checkbox"/> ... | | | | | |
| Justifications | | | | | | |

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

✚ Matrice épreuve E1**Annexe 6**

Les éventuelles mises à jour seront disponibles sur le site de l'académie pilote (voir avec la Division des Examens et Concours)