**SITUATION N° 1 en Centre de Formation (20 points)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Académie de CAEN** |  | **Établissement** |  |  |  | **Session 2014** |
|  |  |  |  | |  |
|  |  | **Nom, prénom du candidat** |  |  |  |

*La situation est réalisée avant la fin du premier semestre de la classe de terminale*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Pôle** | **Compétences** | **Compétences opérationnelles** | | **Compétences\*** | | | | | | | | **Critères d’évaluation** | pts | barème |
| NM | | ECA | | | | M | |
| - | | + | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phase écrite** | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-3** Vendre des prestations | *C1-3.1 Valoriser les produits* | |  | |  | |  | |  | | La commercialisation et la valorisation des produits |  | **/4** |
| *C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets* | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **2** | **C2-1** Réaliser la mise en place | C2-1.2 Organiser la mise en place | |  | |  | |  | |  | | La qualité de la mise en place |
| **C2**.**2** Gérer le service | *C2-2.1 Participer à l’organisation avec les autres services* | |  | |  | |  | |  | | La répartition des tâches |
| C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **4** | **C4-1** Recenser les besoins d'approvisionnement | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables *et en petits matériels* en fonction de l'activité prévue | |  | |  | |  | |  | | L’approvisionnement en matière d’œuvre |
| C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phase pratique** | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **C1-1** Prendre en charge la clientèle | C1-1.2 Accueillir la clientèle | | |  | |  | |  | |  | L’accueil et la prise en charge de la clientèle |  | **/6** |
| C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle | | |  | |  | |  | |  |
| C1-1.4 Présenter les supports de vente | | |  | |  | |  | |  | La commercialisation des produits |
| C1-1.8 Prendre congé du client | | |  | |  | |  | |  | La prise de congé |
|  | | | | | | | | | | | |
| **C1-2** Entretenir des relations professionnelles | *C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes* | |  | |  | |  | |  | | Les annonces au passe |
| C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **C1-3** Vendre des prestations | *C1-3.1 Valoriser les produits* | |  | |  | |  | |  | | La commercialisation des produits |
| *C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons* | |  | |  | |  | |  | |
| C1-3.5 Prendre une commande | |  | |  | |  | |  | | La prise de commande |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **2** | **C2-1** Réaliser la mise en place | C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels | |  | |  | |  | |  | | La remise en état des locaux |  | **/6** |
| C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place | |  | |  | |  | |  | | La qualité de la mise en place |
| C2-1.4 Contrôler les mises en place | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **C2-3** Servir des mets et des boissons | C2-3.1 Servir des mets | |  | |  | |  | |  | | Le service des mets et des boissons  Les règles de préséance et de savoir-être  La synchronisation du service |
| C2-3.3 Servir des boissons | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **3** | **C3-1** Travailler en équipe | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels | |  | |  | |  | |  | | La communication avec les différents services |  | **/2** |
| *C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service* | |  | |  | |  | |  | | La répartition des tâches |
| **C3-3** *Rendre compte de son travail* | *C3-3.1 Produire une synthèse écrite* | |  | |  | |  | |  | | Qualité du document et réalisme professionnel |
| *C3-3.2 Présenter oralement la synthèse* | |  | |  | |  | |  | | Attitude et comportement professionnel dans l’acte de communication |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **5** | **C5-1** Appliquer la démarche qualité | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité | |  | |  | |  | |  | | Respect règlementation |  | **/2** |
| *C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique* | |  | |  | |  | |  | | *Respect des recommandations  (environnement durable)* |
| *C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique* | |  | |  | |  | |  | | Respect des recommandations |
|  | | | | | | | | | | | |
| **C5-2** Maintenir la qualité globale | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions | |  | |  | |  | |  | | Respect de la réglementation |
| *C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions* | |  | |  | |  | |  | |  |
| C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions | |  | |  | |  | |  | | Respect de la réglementation |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| Compétences : *BEP uniquement* / BEP et Bac Pro | | | *\* NM =Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé* | | | | | | | | | | **/20** | |
| **Total Baccalauréat Professionnel (en points)** | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Professeur  ou  formateur |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Professionnel |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Situation 1 - E32** |  | **/20 points** |