

Épreuve écrite et pratique d'une durée de 5 heures 30



Académie de

N° Candidat

Nom, prénom du candidat

Session 2014

Positionnement et évaluation du candidat									
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences*				Critères d'évaluation	pts	barème
			N	ECA		M			
			N	-	+	M			
Phase écrite									
2	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.2 Organiser la mise en place					La qualité de la mise en place		/12
	C2.2 Gérer le service	C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service					La répartition des tâches		
4	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables <i>et en petits matériels</i> 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	/20	
		C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle					La commercialisation des produits		
		C1-1.4 Présenter les supports de vente					La prise de congé		
		C1-1.8 Prendre congé du client							
	C1-2 Entretenir des relations professionnelles	C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes					La communication avant et pendant le service avec les différents services		
		C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure							
C1-3 Vendre des prestations	C1-3.5 Prendre une commande					La prise de commande			
	C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter					La commercialisation et la valorisation des produits			
	C1-3.7 Facturer et encaisser					Le contrôle de la facturation et du règlement			
2	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels					La remise en état des locaux	/20	
		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		
		C2-3.2 Valoriser des mets					Les règles de préséance et de savoir-être		
C2-3.3 Servir des boissons					La synchronisation du service				
3	C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels					La communication avec les différents services	/8	
	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe					La répartition des tâches		
4	C4-2 Contrôler les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés					L'approvisionnement en matière d'œuvre	/8	
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement							
		C4-2.3 Stocker les produits							
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle					Respect réglementation	/12	
		C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité							
		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle							
C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions					Respect de la réglementation			
* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé									
Total Baccalauréat Professionnel (en points)									/80

Membres du jury		
Fonction	NOM Prénom	Émargement
Professeur ou formateur		
Professionnel		

Appréciation

E32



/80 points
