



**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL 3 ans
SPECIALITE RESTAURATION**

SERVICE & COMMERCIALISATION

**LIVRET DES
EVALUATIONS
EN COURS DE
FORMATION**

NOM DE L'ELEVE

SESSION

20 . . / 20 . .

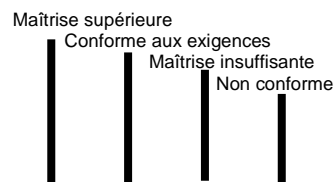
CERTIFICATION INTERMEDIAIRE
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION
OPTION : Service et Commercialisation

EVALUATION DE LA SITUATION 1

ACADEMIE DE LA GUADELOUPE <u>ETABLISSEMENT :</u> <u>SESSION :</u>	<u>NOM ET PRENOM :</u> <u>DATE DE L'EVALUATION :</u> <u>POSTE N° :</u>
--	---

NOM DU PROFESSIONNEL ASSOCIE :	
NOM DE L'ENSEIGNANT :	

L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de T.P. Service de 4 couverts sur 1 table



Assurer la prévision du matériel, la propreté, le transport, le rangement du matériel et du mobilier en respectant les règles d'hygiène et sécurité.	...	<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>				
Exécuter le nappage et la mise en place des tables, consoles et guéridon.	...	<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>				
Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène corporelle irréprochable	...	<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>				
Assurer l'accueil, l'installation et le confort des clients avec le sourire en faisant preuve d'attention et de disponibilité	...	<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>				
Présenter les documents de vente, prendre la commande des mets (menu) et boissons. Utiliser un vocabulaire adapté pour répondre aux questions éventuelles des clients, en particulier dans la proposition des boissons (apéritifs, vins, eau minérale...)	...	<table border="1" style="width: 100%; height: 80px;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>				
Appliquer les règles simples de préséance. Faire preuve de savoir-vivre, politesse, et de discrétion	...	<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>				
Assurer le service des mets en choisissant et en appliquant les techniques de service les plus adaptées	...	<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>				
Transporter les plats et assiette en toute sécurité en respectant les règles de circulation, d'hygiène et de sécurité	...	<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>				
Débarrasser professionnellement et renouveler les couverts en fonction des mets à servir.	...	<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>				
Effectuer le service des boissons froides et chaudes en respectant les règles de service adaptées.	...	<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>				

Mettre une croix dans la case correspondante

CERTIFICATION INTERMEDIAIRE
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION
OPTION : Service et Commercialisation

EVALUATION DE LA SITUATION 1

ACADEMIE DE LA GUADELOUPE <u>ETABLISSEMENT :</u> <u>SESSION :</u>	<u>NOM ET PRENOM :</u> <u>DATE DE L'EVALUATION :</u> <u>POSTE N° :</u>
--	---

REPORT DE LA FEUILLE S1

TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)

Maîtrise supérieure
 Conforme aux exigences
 Maîtrise insuffisante
 Non conforme

--	--	--	--

X

3	2	1	0
----------	----------	----------	----------

--	--	--	--

OBSERVATIONS ou CONSEILS DES EVALUATEURS A L'ELEVE :

TOTAL / 30 points

X 2
3

TOTAL / 20 points

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

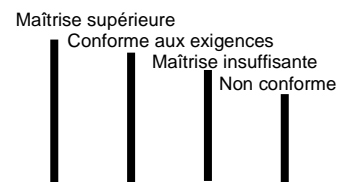
CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

CERTIFICATION INTERMEDIAIRE
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION
OPTION : Service et Commercialisation

EVALUATION DE LA SITUATION 2

ACADEMIE DE LA GUADELOUPE <u>ETABLISSEMENT :</u> <u>SESSION :</u>	<u>NOM ET PRENOM :</u> <u>DATE DE L'EVALUATION :</u> <u>POSTE N° :</u>
--	---

NOM DU PROFESSIONNEL ASSOCIE : NOM DE L'ENSEIGNANT :



L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de T.P.
 Service commercial complet de 4 à 6 couverts sur 2 tables

EVALUATION DES TECHNIQUES DE VENTE EN PRESENCE DE LA COMMISSION D'EVALUATION JOUANT LE ROLE DE CLIENTS

Guider le client dans ses choix en tenant compte de ses goûts et de ses souhaits afin de lui donner entière satisfaction.

...

--	--	--	--

Conseiller le client dans son choix des boissons en prenant en compte les règles gastronomiques et commerciales.

...

--	--	--	--

Utiliser une langue étrangère lors de quelques échanges avec le client.

...

--	--	--	--

MISE EN PLACE

Contrôler la mise en place de la console en respectant les règles d'hygiène et sécurité (mise en place assurée ou non par le candidat).
 Effectuer une décoration florale de table.

...

--	--	--	--

EVALUATION COMMERCIALE ET TECHNIQUE EN PRESENCE DES CLIENTS

Avoir un comportement commercial et rédiger professionnellement les bons de commande.

...

--	--	--	--

Effectuer le service de restaurant en utilisant des méthodes de service adaptées et en faisant preuve d'organisation et de technique.

...

--	--	--	--

Réaliser une préparation spécifique (filetage, tranchage, flambage ou préparation froide).

...

--	--	--	--

Transporter et servir avec technique des apéritifs, des digestifs et des boissons chaudes.

...

--	--	--	--

Conditionner, présenter, déboucher et servir les vins en choisissant une verrerie adaptée.
 Assurer le suivi du service des boissons.

...

--	--	--	--

Synchroniser le service de deux tables.

...

--	--	--	--

Mettre une croix dans la case correspondante

CERTIFICATION INTERMEDIAIRE
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION
OPTION : Service et Commercialisation

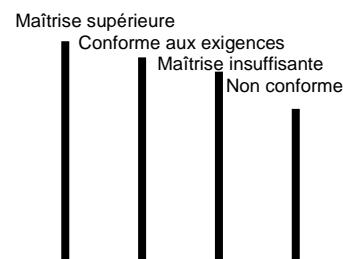
EVALUATION DE LA SITUATION 2

ACADEMIE DE LA GUADELOUPE <u>ETABLISSEMENT :</u> <u>SESSION :</u>	<u>NOM ET PRENOM :</u> <u>DATE DE L'EVALUATION :</u> <u>POSTE N° :</u>
--	---

REPORT DE LA FEUILLE S2

TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)

OBSERVATIONS ou CONSEILS DES EVALUATEURS A L'ELEVE :



--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

--	--	--	--

TOTAL / 30 points

--

$\frac{X \times 2}{3}$

TOTAL / 20 points

--

**NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES
EVALUATEURS**

--

**CACHET DE L'ETABLISSEMENT
SCOLAIRE**

--

ACADEMIE DE :

ETABLISSEMENT :

NOM ET PRENOM DE L'ELEVE :

**CERTIFICATION INTERMEDIAIRE
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

DATE DE L'EVALUATION :

SESSION :

OPTION : SERVICE ET COMMERCIALISATION
TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION CULINAIRE

Les techniques sont choisies par le formateur à partir de la liste de techniques simples de cuisine A et B.

Non- conforme maîtrise insuffisant	Conforme aux exigences	Maitrise supérieure
---	------------------------------	------------------------

C2 : ORGANISER

Mettre en place le poste de travail. choisir le matériel adapté.
S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité.
Respecter le temps imparti. Remettre en état le poste de travail.

C3 : REALISER

- Technique 1 :
- Technique 2 :
- Technique 3 :

C1 : APPRECIER

- Réaliser le dressage de la ou les préparations.

TOTAL

/15

=

TOTAL /15 X 4
3

NOTE

/ 20

NOMS – PRENOMS – FONCTION – EMARGEMENT des EVALUATEURS :

NOM et PRENOM :

CERTIFICATION INTERMEDIAIRE
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION
Dominante Service et Commercialisation

EVALUATION RECAPITULATIVE DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

ATTITUDES PROFESSIONNELLES
Savoir Être

	Très bien	Bien	Insuffisant	Très insuffisant
A 1				
A 2				
A 3				
A 4				
A 5				
A 6				
A 7				
A 8				
A 9				
A 10				
TOTAL				
	X			
	3	2	1	0

TOTAL / 30

NOTE sur 5 =
$$\frac{TOTAL/30}{6}$$

COMPETENCES PROFESSIONNELLES
Savoir-faire

	Non-conforme	Maîtrise insuffisante	Conforme aux exigences	Maîtrise supérieure
Etat des stocks et réception				
Planifier son travail				
Organiser son travail				
Réaliser les nettoyages				
Exécuter la mise en place				
Service des mets				
Synchronisation des tables				
Service des boissons				
Service des vins				
Accueil des clients, communication				
TOTAL				
	X			
	3	2	1	0

TOTAL / 30

NOTE SUR 15 =
$$\frac{TOTAL/30}{2}$$

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE :

ATTITUDES + COMPETENCES

NOTE / 20

ACADEMIE :
ETABLISSEMENT :

CERTIFICATION INTERMEDIAIRE
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION

* PRODUCTION CULINAIRE
* SERVICE ET COMMERCIALISATION

(Rayer la mention inutile)

NOM et PRENOM :

SESSION :

EP 1

PRATIQUES ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Document de synthèse

PRATIQUE PROFESSIONNELLE	SITUATION 1	/ 20	Coef. 2	/ 40
	SITUATION 2	/ 20	Coef. 4	/ 80
	Formation en Entreprise	/ 20	Coef. 2	/ 40
TECHNIQUES PROFESSIONNELLES NON DOMINANTE		/ 20	Coef. 2	/ 40
TOTAL Coef. 10				/ 200

REMARQUES :

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

NOTE / 20
Points Entiers ou ½ points

Notes attribuées dans la classe :

Moyenne / 20 :

Note la plus basse / 20 :

Note la plus haute / 20 :

Ecart type :

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

FICHE DESCRIPTIVE D'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

NOM et PRENOM :

SESSION :

ÉVALUATION (partie réservée à l'équipe pédagogique)

		0	1	2	3	4
Qualité de la communication écrite	➤ Présentation – mise en page	0	1			
	➤ Orthographe – grammaire - syntaxe	1	2	3	4	
	➤ Utilisation d'un vocabulaire professionnel adapté	1	2	3		
Authenticité de la situation professionnelle vécue	➤ Vraisemblance de la situation professionnelle et pertinence du thème choisi	0	2	4		
Apport des P F E	➤ Description de l'action du stagiaire et des résultats obtenus	0	1	2		
	➤ Description des difficultés éventuelles rencontrées et des solutions adaptées	0	1	2		
	➤ Intérêt de la partie « règles à tirer de l'expérience vécue »	0	2	4		

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

NOM DE L'ETABLISSEMENT :

ACADEMIE :

NOM DE L'ELEVE :

E3 – DOCUMENT DE SYNTHESE

Evaluation des périodes de formation en entreprise

1^{ère} PARTIE

ATTEINTE
DES
OBJECTIFS
DES
P.F.E.

COMPETENCES
PROFESSIONNELLES

/ 10

ATTITUDES ET
COMPORTEMENTS
PROFESSIONNELS

/ 10

NOTE 1^{ère} PARTIE / 20

Evaluation du dossier

2^{ème} PARTIE

ÉVALUATION DES
ACQUIS
PROFESSIONNELS

QUALITE DE LA
COMMUNICATION
ECRITE

/ 8

AUTHENTICITE
DES SITUATIONS
PROFESSIONNELLES

/ 4

APPORT DES P.F.E.

/ 8

NOTE 2^{ème} PARTIE / 20

REMARQUES :

CACHET DE L'ETABLISSEMENT
SCOLAIRE

TOTAL / 40

NOTE / 20

Notes attribuées dans la classe :

Moyenne / 20 :

Note la plus basse :

Note la plus haute :