

CONTROLE EN COURS DE FORMATION

 Nom :
 Prénom :

 Session :
 2016

Bac professionnel CSR : Évaluation de l'E2
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel

| Prestation orale | Date : | | | | Observations Axes de progrès attendus | Date : | | | | Observations sur les progrès réalisés | BILAN |
|--|--------|---|---|----|--|--------|---|---|----|--|-------|
| | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | | |
| Précision et concision de l'information | | | | | | | | | | | |
| Utilisation d'un vocabulaire professionnel | | | | | | | | | | | |
| Aptitude à argumenter et à convaincre | | | | | | | | | | | |
| Clarté et rigueur de l'expression orale | | | | | Equivalent note | / 10 | | | | Equivalent note | / 10 |

| Maîtrise des compétences | Date : | | | | Observations Axes de progrès attendus | Date : | | | | Observations sur les progrès réalisés | / 30 |
|---|--------|---|---|----|--|--------|---|---|----|--|------|
| | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | | |
| Eléments apportés pour attester la maîtrise des compétences ciblées | | | | | | | | | | | |
| Pertinence des réponses formulées | | | | | | | | | | | |
| Richesse et diversité des situations exploitées | | | | | | | | | | | |
| Prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques | | | | | Equivalent note | / 20 | | | | Equivalent note | / 20 |

| Second semestre de l'année de première | Second semestre de l'année de terminale | | | |
|---|--|--|--|--|
| POLE 1 Communication, démarche commerciale et relation clientèle et POLE 5 Démarche qualité en restauration - choix d'une compétence | POLE 3 Animation et gestion d'équipe en restauration - choix d'une compétence | | POLE 4 Gestion des approvisionnements en restauration - choix d'une compétence | |
| <input type="checkbox"/> C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe | <input type="checkbox"/> C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel | | <input type="checkbox"/> C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons | |
| <input type="checkbox"/> C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle | <input type="checkbox"/> C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé | | <input type="checkbox"/> C4-3.2 Améliorer la productivité | |
| <input type="checkbox"/> C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles | <input type="checkbox"/> C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives | | <input type="checkbox"/> C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité | |
| <input type="checkbox"/> C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes | POLE 4 Gestion des approvisionnements en restauration - choix d'une compétence | | <input type="checkbox"/> C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé | |
| <input type="checkbox"/> C1-2.4 Communiquer avant les fournisseurs, des tiers | <input type="checkbox"/> C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges | | <input type="checkbox"/> C4-3.5 Exploiter des outils de gestion | |
| <input type="checkbox"/> C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité | <input type="checkbox"/> C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons | | <input type="checkbox"/> C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix | |
| POLE 2 Organisation et services en restauration - choix d'une compétence | <input type="checkbox"/> C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisation les documents et outils de gestion appropriés | | <input type="checkbox"/> C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne | |
| C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services | <input type="checkbox"/> C4-2.5 Réaliser un inventaire | | <input type="checkbox"/> C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute | |
| C2-2.3 Optimiser le service | <input type="checkbox"/> C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage | | <input type="checkbox"/> C4-4.4 Gérer les invendus | |
| | | | <input type="checkbox"/> C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre « prix » | |
| | | | <input type="checkbox"/> C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé | |

Emargements : Professeur CSR

Nom lycée

CONTROLE EN COURS DE FORMATION – session 2016

Nom :
Prénom :

Bac professionnel CSR : Évaluation de l'E3
E31– Sous-épreuve de communication et commercialisation

Session :
2016

| ATELIER BAR | Date : | | | | Observations Axes de progrès attendus | Date : | | | | Observations sur les progrès réalisés |
|---|--------|---|---|----|--|--------|---|---|----|--|
| | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | |
| Pertinence des conseils et de l'argumentation | | | | | | | | | | |
| Qualité de l'écoute | | | | | | | | | | |
| Cohérence de la proposition / besoins de la clientèle et produits | | | | | | | | | | |
| Force de conviction | | | | | | | | | | Equivalent note / 20 |

| ATELIER SOMMELLERIE | Date : | | | | Observations Axes de progrès attendus | Date : | | | | Observations sur les progrès réalisés |
|---|--------|---|---|----|--|--------|---|---|----|--|
| | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | |
| Pertinence des conseils et de l'argumentation | | | | | | | | | | |
| Cohérence de l'accord | | | | | | | | | | |
| Mise en valeur des caractéristiques du vin | | | | | | | | | | |
| Qualité de l'analyse sensorielle | | | | | | | | | | Equivalent note / 20 |

| ATELIER VALORISATION DES PRODUITS | Date : | | | | Observations Axes de progrès attendus | Date : | | | | Observations sur les progrès réalisés |
|---|--------|---|---|----|--|--------|---|---|----|--|
| | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | |
| Pertinence des conseils et de l'argumentation | | | | | | | | | | |
| Qualité de la valorisation des produits, force de conviction | | | | | | | | | | |
| Cohérence de la proposition en rapport avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition | | | | | | | | | | |
| Cohérence de l'accord, originalité – modernité de la proposition | | | | | | | | | | |
| Prise en compte de la notion d'équilibre alimentaire dans les conseils à apporter à la clientèle | | | | | | | | | | |
| Conformité du contrôle sanitaire des matières premières et des productions | | | | | | | | | | Equivalent note / 40 |

| Emargements | Remarques, observations : | | | | VALIDATION E31 | |
|------------------------------------|---------------------------|--|--|--|------------------------------|------------------------------|
| | | | | | <input type="checkbox"/> OUI | <input type="checkbox"/> NON |
| Professeurs et professionnelle CSR | | | | | | |

Nom :
Prénom :

CONTROLE EN COURS DE FORMATION – session 2016

Bac professionnel CSR : Évaluation de l'E3
E32 S1 et S2 – Sous-épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service

Session :
2016

| PARTIE 1 : Organisation du travail et d'argumentation commerciale | Date : | | | | Observations Axes de progrès attendus | Date : | | | | Observations sur les progrès réalisés | | |
|--|--------|---|---|----|--|-------------|---|---|----|--|-------------|--|
| | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | | | |
| Approvisionnement en matière d'œuvre, matériels, linge | | | | | | | | | | | | |
| Répartition des tâches (planigramme) | | | | | | | | | | | | |
| Commercialisation et valorisation des produits | | | | | Equivalent note | / 5 | | | | Equivalent note | / 10 | |
| PARTIE 2 : Organisation et services en restauration | Date : | | | | Observations Axes de progrès attendus | Date : | | | | Observations sur les progrès réalisés | | |
| | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | | | |
| Qualité de la mise en place | | | | | | | | | | | | |
| Accueil et prise en charge de la clientèle | | | | | | | | | | | | |
| Règles de préséance et de savoir-être | | | | | | | | | | | | |
| Communication avec la clientèle | | | | | | | | | | | | |
| Communication avec son commis | | | | | | | | | | | | |
| Communication avant et pendant le service avec les différents services | | | | | | | | | | | | |
| Prise de commande | | | | | | | | | | | | |
| Annonces au passe | | | | | | | | | | | | |
| Service des mets et des boissons | | | | | | | | | | | | |
| Maîtrise gestuelle d'une technique (valorisation des mets) | | | | | | | | | | | | |
| Synchronisation du service entre les tables | | | | | | | | | | | | |
| Respect du temps imparti | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle de la facturation et du règlement | | | | | | | | | | | | |
| Prise de congé de la clientèle | | | | | | | | | | | | |
| Remise en état des locaux | | | | | Equivalent note | / 15 | | | | Equivalent note | / 30 | |

Emargements

Professeur CSR

| VALIDATION E32-S1 | | VALIDATION E32-S2 | |
|---|------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> OUI | <input type="checkbox"/> NON | <input type="checkbox"/> OUI | <input type="checkbox"/> NON |
| Equivalent note | / 20 | | Equivalent note |
| <u>Remarques, observations :</u> | | <u>Remarques, observations :</u> | |
| BEP Restauration option CSR EP2 S2 Épreuve de pratique professionnelle | | VALIDATION E32 BAC PRO CSR | |
| <input type="checkbox"/> OUI | | <input type="checkbox"/> NON | |
| Equivalent note | | / 60 | |

BILAN GLOBAL ►

Nom lycée

CONTROLE EN COURS DE FORMATION – session 2016

| Nom : Prénom : | Entreprise n°1 | Entreprise n°2 | Entreprise n°3 | Entreprise n°4 |
|-------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
|-------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|

BEP restauration option CSR

Évaluation de l'EP2 – S1 Epreuve de pratique professionnelle

| POLE | Date : | | | | Observations Axes de progrès attendus | Date : | | | | Observations sur les progrès réalisés |
|--|--------|---|---|----|--|--------|---|---|----|--|
| | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | |
| Démarche commerciale et relation clientèle | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | |
| Communication avec la clientèle | | | | | | | | | | |
| Règles de présence et de savoir-être | | | | | | | | | | |
| Prise de congé | | | | | | | | | | |
| Organisation et services en restauration | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | |
| Qualité de la mise en place | | | | | | | | | | |
| Maîtrise des techniques de service des mets et des boissons | | | | | | | | | | |
| Rapidité et dextérité | | | | | | | | | | |
| Synchronisation du service entre les tables | | | | | | | | | | |
| Annonce au passe | | | | | | | | | | |
| Entretien des locaux et des matériels | | | | | | | | | | |
| Animation et gestion d'équipe en restauration | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | |
| Attitude et comportement professionnels | | | | | | | | | | |
| Capacité à travailler en équipe | | | | | | | | | | |
| Gestion des approvisionnements en restauration | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | |
| Réception et contrôle des denrées | | | | | | | | | | |
| Maîtrise des techniques de déconditionnement et de conditionnement | | | | | | | | | | |
| Stockage des denrées | | | | | | | | | | |
| Démarche qualité en restauration | -- | - | + | ++ | | -- | - | + | ++ | |
| Respect de la réglementation hygiène (plan de maîtrise sanitaire) | | | | | | | | | | |
| Respect de la réglementation santé et sécurité (document unique) | | | | | | | | | | |
| Prise en compte du développement durable (tri des déchets, ..) | | | | | | | | | | |

Émargements

Professeur

Tuteur et cachet entreprise n°4

VALIDATION EP2 – S1

Avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle

OUI

NON

VALIDATION E3 - S3

Au cours de la classe de terminale professionnelle

OUI

NON

Equivalent note

/ 20

Equivalent note

/ 20