

CONTROLE EN COURS DE FORMATION – session 2016

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

BEP restauration option CSR						Bac professionnel CSR					
Évaluation de l'EP2 – S1 Epreuve de pratique professionnelle						Évaluation de l'E3 – S3 Sous-épreuve de pratique professionnelle en entreprise					
POLE		Date :				Observations Axes de progrès attendus	Date :				Observations sur les progrès réalisés
Démarche commerciale et relation clientèle		--	-	+	++		--	-	+	++	
Communication avec la clientèle											
Règles de préséance 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		VALIDATION E3 - S3	
Avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle		Au cours de la classe de terminale professionnelle	
<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> NON
Equivalent note	/ 20	Equivalent note	/ 20