

LIVRET D'EVALUATION

<i>Candidat</i>	
Nom et prénom	
Session	

<i>Établissement de formation (Lycée-CFA)</i>	
Adresse :	
Tél :	
Adresse :	
Fax :	
Mèl :	

POUR INFORMATION

Organisation des différentes évaluations

Lieu	Épreuves	Dates	Comment ?	Coef
Établissement de formation	Situation 1 (S1)	A la fin de l'année civile précédent l'examen	<p>Production culinaire : L'évaluation porte sur l'assemblage des techniques A et B du référentiel Documents à utiliser : DPC S1</p> <p>Production de services : L'évaluation porte sur les techniques A du référentiel. Documents à utiliser : DPS S1</p>	2
	Situation 2 (S2)	Fin du second trimestre de l'année civile de la session d'examen	<p>Production culinaire : <i>a) Évaluation de la conception de la production :</i> Compléter une fiche de fabrication au niveau des techniques de réalisation et réaliser une estimation quantitative et qualitative des produits. <i>b) Évaluation de la réalisation de la production :</i> L'évaluation porte sur les techniques A, B et C du référentiel. Documents à utiliser : DPC S2</p>	4
			<p>Production de services : L'évaluation porte sur les techniques A du référentiel. Documents à utiliser : DPC S2 di</p>	2
			<p>Production de services : <i>a) Évaluation de la commercialisation :</i> L'évaluation porte sur l'argumentation commerciale et les capacités du candidat à la vente y compris en langue étrangère. <i>b) Évaluation du service :</i> L'évaluation porte sur les techniques A et B du référentiel Documents à utiliser : DPS S2</p>	4
			<p>Production culinaire : Le candidat est évalué sur ses capacités à mettre en oeuvre les techniques d'organisation et de production culinaire. Documents à utiliser : DPS S2 di</p>	2
Entreprise	Évaluation formative (Bilan de formation)	Fin de la première période en entreprise ou en fin de 1ère année	Elle doit permettre au candidat de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur (positionnement) Documents à utiliser : DPS/DPC PFE	
	Évaluation certificative	Fin de la seconde période en entreprise ou en fin de seconde année	<p>L'évaluation porte sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les attitudes et comportements professionnels. - Les compétences professionnelles <p>La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et le professeur d'enseignement professionnel en présence du candidat. Documents à utiliser : DPS/DPC PFE</p>	2

Contrat de formation en entreprise et Documents de synthèse

B.E.P DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**académie** DE **MONTPELLIER****Session :**

Établissement de formation

Candidat : _____

SITUATION D'EVALUATION EN ENTREPRISE

- Dominante Production Culinaire
- Dominante Production de Services

Période de formation en entreprise N°1	Évaluation <u>FORMATIVE</u> effectuée
Du..... Au.....	Le :
Coordonnées de l'entreprise	Cachet de l'entreprise
Nom – Fonction – Signature du tuteur :	

Période de formation en entreprise N°2	Évaluation <u>CERTIFICATIVE</u> effectuée
Du..... Au.....	Le :
Coordonnées de l'entreprise	Cachet de l'entreprise
Nom – Fonction – Signature du tuteur :	

Des observations ou commentaires peuvent être faits au dos de cette feuille

académie <small>DE</small> MONTPELLIER	Session :
Établissement de formation	Candidat : _____


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
 <u>REMARQUES :</u>				

CACHET DE L'ETABLISSEMENT DE FORMATION	
	<p>NOTE / 20</p> <p>Points Entiers ou ½ points</p> <div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 50px; margin: 0 auto;"></div> <p><u>Notes attribuées dans la classe :</u></p> <p style="margin-left: 40px;">Moyenne / 20 :</p> <p style="margin-left: 40px;">Note la plus basse / 20 :</p> <p style="margin-left: 40px;">Note la plus haute / 20 :</p> <p style="margin-left: 40px;">Écart type :</p>

Grilles d'évaluation

Situation 1

	Session : DPC S1
	Établissement de formation Candidat : _____ Date : _____ Poste n° : _____

DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
Évaluation de la situation 1

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 AU CANDIDAT :

TOTAL / 45 points
X 2
4.5
TOTAL / 20 points

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

	Session : DPC S1
	Établissement de formation Candidat : _____ Date : _____ Poste n° : _____


DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
Evaluation de la situation 1

A compléter obligatoirement par le formateur à partir du tableau des techniques A et B du référentiel

Maîtrise supérieure
 Conforme aux exigences
 Maîtrise insuffisante
 Non conforme

C 1 : APPRECIER.				
C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.				
* Doser, vérifier et rectifier.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C 2 : ORGANISER.				
C 23 Organiser son travail.				
• Mettre en place le poste de travail.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Utiliser le matériel adapté.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C 3 : REALISER.				
C 31 Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires :				
<u>Légumes :</u>				
•	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Poissons ou viandes :</u>				
•	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Pâtisserie :</u>				
•	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C 32 Effectuer des préparations culinaires :				
<u>Réaliser des cuissons :</u>				
•	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Réaliser des appareils, des fonds ou des sauces :</u>				
•	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Réaliser des pâtisseries :</u>				
•	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels.				
<u>Appliquer les protocoles d'hygiène :</u>				
• Vestimentaire, corporelle et liés à la production.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Respecter les règles de sécurité.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mettre une croix dans la case correspondante

	Session : DPS S1
	Établissement de formation Candidat : _____ Date : _____ Poste n° : _____

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
Evaluation de la situation 1

REPORT DE LA FEUILLE S1

Maîtrise supérieure
 Conforme aux exigences
 Maîtrise insuffisante
 Non conforme

TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)


x			
3	2	1	0

OBSERVATIONS ou CONSEILS DES EVALUATEURS AU CANDIDAT :

TOTAL / 30 points
X 2
3
TOTAL / 20 points

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

	Session : DPS S1
	Établissement de formation Candidat : _____ Date : _____ Poste n° : _____

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
Evaluation de la situation 1

*L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de T.P.
Service de 3 à 5 couverts sur 1 table*


Maîtrise supérieure
 Conforme aux exigences
 Maîtrise insuffisante
 Non conforme

Assurer la prévision du matériel, la propreté, le transport, le rangement du matériel et du mobilier en respectant les règles d'hygiène et sécurité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Exécuter le nappage et la mise en place des tables, consoles et guéridon.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène corporelle irréprochable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assurer l'accueil, l'installation et le confort des clients avec le sourire en faisant preuve d'attention et de disponibilité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer les règles simples de préséance. Faire preuve de savoir-vivre, politesse, et de discrétion.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assurer le service des mets en appliquant les techniques de service les plus adaptées induites par le sujet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Transporter les plats et assiette en toute sécurité en respectant les règles de circulation, d'hygiène et de sécurité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Débarrasser professionnellement et renouveler les couverts en fonction des mets à servir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Effectuer le service des boissons froides et chaudes en respectant les règles de service adaptées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mettre une croix dans la case correspondante

Grilles d'évaluation

Situation 2

	Session : DPC S2
	Établissement de formation Candidat : _____ Date : _____ Poste n° : _____

DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
Evaluation de la situation 2

REPORT DE LA FEUILLE S2

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 AU CANDIDAT :

TOTAL / 45 points
$\times 2$ 4.5
TOTAL / 20 points

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

	Session : DPC S2
	Établissement de formation Candidat : _____ Date : _____ Poste n° : _____

DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
Evaluation de la situation 2

A compléter obligatoirement par le formateur à partir du tableau des techniques A ,B , C du référentiel.

Maîtrise supérieure
 Conforme aux exigences
 Maîtrise insuffisante
 Non conforme

- C 1 : APPRECIER.**
- C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.**
- Apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels
- C 14 Assurer des opérations de fin de service.**
- Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur.....

...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- C 2 : ORGANISER.**
- C 21 Compléter une fiche de fabrication relative à des réalisations (travail écrit)**
- Denrées, unités, quantités, techniques de réalisation.....
- C 22 Planifier son travail lors de sa production.**
- Enchaîner logiquement les phases de travail.....


...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- C 3 : REALISER**
- C 32 Réaliser des préparations préliminaires :**
-
- C 32 Réaliser des préparations culinaires :**
-
 -
- C 32 Réaliser des appareils, fonds ou sauce :**
-
- C 32 Réaliser des techniques de pâtisseries :**
-
 -
- C 32 Respecter le temps imparti :**
-
- C 33 Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession).**
- Netteté.....
 - Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc.).....
- C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels.**
- Respecter les règles élémentaires d'hygiène (plan de travail, produits, tenue)....
 - Remettre en état le matériel et les locaux en fonction des normes H.A.C.C.P.....

...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mettre une croix dans la case correspondante

B.E.P DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

	Session : DPC S2 di
	Établissement de formation Candidat : _____ Date : _____ Poste n° : _____

DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE Techniques Professionnelles de production de services

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles « A » de production de service.

Maitrise supérieure

Conforme aux exigences

Maitrise insuffisante

Non conforme

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie.				
- Rectifier les erreurs constatées.				

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

- Avoir une tenue et un comportement adaptés.				
- Utiliser un argument de vente « marchand ».				
- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.				
- Avoir des échanges en langue étrangère.				

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE

- Organiser son travail.				
- Respecter les techniques.				
- Travailler avec méthode et dextérité .				
- Présenter un produit commercialisable.				

TOTAL

--	--	--	--

X

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

/ 30	=	<table style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> </tr> </table>				

$\frac{\text{TOTAL} / 30 \times 2}{3}$	NOTE / 20
--	--

NOMS – PRENOMS - FONCTION – EMARGEMENT des EVALUATEURS

académie DE MONTPELLIER	Session : DPS S2
	Établissement de formation Candidat : _____ Date : _____ Poste n° : _____

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
Évaluation de la situation 2

REPORT DE LA FEUILLE S2

Maîtrise supérieure
 Conforme aux exigences
 Maîtrise insuffisante
 Non conforme

TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)

X			
3	2	1	0

OBSERVATIONS ou CONSEILS DES EVALUATEURS AU CANDIDAT :

TOTAL / 30 points


X 2
3

TOTAL / 20 points

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

B.E.P DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

	Session : DPS S2
	Établissement de formation Candidat : _____ Date : _____ Poste n° : _____

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES Evaluation de la situation 2

L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de TP 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 (assurée ou non par le candidat)

Contrôler la mise en place de la console en respectant les règles d'hygiène et sécurité
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 1 préparation spécifique (filetage ou tranchage ou flambage) et 1 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.

Maîtrise supérieure
 Conforme aux exigences
 Maîtrise insuffisante
 Non conforme

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--


--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

Mettre une croix dans la case correspondante

B.E.P DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

 Établissement de formation	Session : DPS S2 di
	Candidat : _____ Date : _____ Poste n° : _____

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES 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.

Maîtrise supérieure

Conforme aux exigences

Maîtrise insuffisante

Non conforme

C 2 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.				
--	--	--	--	--

C 3 REALISER

• Technique 1 :				
• Technique 2 :				
• Technique 3 :				

C 1 APPRECIER

Réaliser le dressage de la ou les préparations.				
---	--	--	--	--

TOTAL

--	--	--	--

X


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

/ 15	=				
------	---	--	--	--	--

TOTAL <u> </u> / 15 X 4 3	NOTE / 20
---	---

NOMS – PRENOMS - FONCTION – EMARGEMENT des EVALUATEURS

Grilles d'évaluation Périodes de formation en milieu professionnel

	Session : DPC PFE
	Dominante Production Culinaire

Candidat : _____

**EVALUATION CERTIFICATIVE
RECAPITULATIF 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 = $\frac{\text{TOTAL} / 30}{6}$				

**COMPETENCES PROFESSIONNELLES
Savoir-Faire**


	Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
Utiliser des produits				
Participer aux vérifications des préparations				
Planifier son travail				
Organiser son travail				
Réaliser des préparations préliminaires				
Effectuer des cuissons				
Réaliser appareils, fonds, sauces				
Confectionner des préparations en pâtisserie				
Dresser des préparations culinaires et participer à la distribution				
Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et des matériels				
TOTAL				
	X			
	3	2	1	0
TOTAL / 30				
NOTE sur 15 = $\frac{\text{TOTAL} / 30}{2}$				

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

ATTITUDES + COMPETENCES

NOTE / 20

B.E.P DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

	Session : DPS PFE
Dominante Production de Services	Candidat : _____

EVALUATION CERTIFICATIVE RECAPITULATIF 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 10 =				

COMPETENCES PROFESSIONNELLES Savoir-Faire

	Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Aucune maîtrise
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 10				

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

ATTITUDES + COMPETENCES

NOTE / 20

académie de MONTPELLIER	Session : DPS/DPC PFE
Dominante Production de Services Dominante Production Culinaire	Candidat : _____

ATTITUDES PROFESSIONNELLES

Savoir être

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

	PFE 1 Evaluation Formative				Conseils du TUTEUR	PFE 2 Evaluation Certificative			
	T B	B	I	TI		T B	B	I	TI
A 1	Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.								
A 2	Effectuer son travail, en respectant les consignes, sans attendre les ordres.								
A 3	Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.								
A 4	Faire preuve de motivation.								
A 5	Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail.								
A 6	Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.								
A 7	S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.								
A 8	Garder la maîtrise de soi.								
A 9	Savoir s'adapter aux remarques formulées.								
A 10	Faire preuve de discrétion.								

	Noms	Emargements		Noms	Emargements
	<i>Enseignant</i>			<i>Enseignant</i>	
	<i>Professionnel</i>			<i>Professionnel</i>	
	<i>Candidat</i>			<i>Candidat</i>	

Le dialogue avec le tuteur sur les compétences professionnelles doit être assuré par un professeur de la spécialité pour l'évaluation certificative.

	Session : DPC PFE
Dominante Production Culinaire	Candidat : _____

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Savoir-faire

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

APPRECIER

		PFE 1				Conseils du TUTEUR	PFE 2			
		Evaluation Formative					Evaluation Certificative			
		T	B	I	TI		T	B	I	TI
Utiliser les produits	Les produits sont identifiés et contrôlés. Le stockage est effectué selon la nature des produits.					<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 100px; margin: 0 auto;"></div>				
Participer aux vérifications des préparations ORGANISER	Les assaisonnements des préparations sont vérifiés et conformes aux standards professionnels.									
Planifier son travail	La planification est cohérente avec le travail à effectuer et les consignes reçues.									
Organiser son travail	L'adaptation aux postes de travail et aux matériels mis à disposition est effectuée suivant les consignes reçues et les tâches à réaliser.									
REALISER										
Réaliser des préparations préliminaires	Les préparations préliminaires sont conformes aux normes professionnelles.									
Effectuer des cuissons	Les préparations culinaires sont réalisées en respectant :									
Réaliser appareils, fonds, sauces	* les consignes données et les informations, * les techniques, * le temps imparti,									
Confectionner des préparations en pâtisserie	* l'enchaînement logique des tâches, * l'utilisation rationnelle des moyens.									
Dresser des préparations culinaires et participer à la distribution	Les préparations sont dressées selon les usages professionnels. Les envois sont conformes aux commandes.									
Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et des matériels	Les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les locaux et matériels sont nettoyés, rangés conformément aux procédures. L'utilisation rationnelle des produits d'entretien est appliquée selon les directives données.									

Evaluateurs	Noms	Emargements	Evaluateurs	Noms	Emargements
<i>Enseignant</i>			<i>Enseignant</i>		
<i>Professionnel</i>			<i>Professionnel</i>		

académie de MONTPELLIER	Session : DPS PFE
Dominante Production de Services	Candidat : _____

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Savoir-faire

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

PFE 1				Conseils du TUTEUR	PFE 2			
Evaluation Formative					Evaluation Certificative			
T	B	I	TI		T	B	I	TI
B					B			

ORGANISER

Effectuer un état des stocks	Les stocks des services (cave du jour, bar, cafétéria...) sont contrôlés, un état des besoins est réalisé.									
Réceptionner les marchandises	Les produits sont identifiés et contrôlés. Le stockage est effectué selon la nature des produits.									
Planifier son travail	La planification est cohérente avec le travail à effectuer et les consignes reçues.									
Organiser son travail	L'adaptation aux postes de travail et aux matériels mis à disposition est effectuée suivant les consignes reçues et les tâches à réaliser.									

REALISER

Réaliser les opérations de nettoyage	Les locaux et matériels sont nettoyés conformément aux directives et aux règles d'hygiène et de sécurité en utilisant les produits d'entretien adaptés.									
Exécuter la mise en place	La mise en place des tables, consoles, guéridons, buffets... est réalisée de manière conforme aux règles professionnelles et aux règles de l'entreprise.									
Effectuer le service des mets	Les mets sont servis selon les techniques professionnelles et les consignes reçues.									
	Le service de plusieurs tables est synchronisé.									
Doser et servir les boissons froides	Les boissons (apéritifs, digestifs...) sont dosées et servies aux clients selon les règles professionnelles et les règles de l'entreprise.									
Effectuer les services des vins	Les vins sont présentés et servis aux clients selon les règles professionnelles et les consignes reçues.									

COMMUNIQUER

Accueil et communication avec les clients et au sein de l'entreprise	Les clients sont accueillis avec attention, disponibilité et courtoisie, les règles de préséance sont respectées. La communication avec les clients et les divers services est de qualité.									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Evaluateurs	Noms	Emargements	Evaluateurs	Noms	Emargements
<i>Enseignant</i>			<i>Enseignant</i>		
<i>Professionnel</i>			<i>Professionnel</i>		