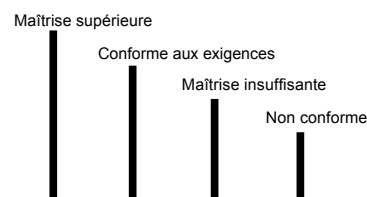


**B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES**

**EVALUATION DE LA SITUATION 1**

<b>ACADEMIE DE CRETEIL</b> <b>Etablissement :</b>  Session : 20..	<b>Nom et Prénom :</b>  <b>Date de l'évaluation :</b>  <div style="text-align: right;"><b>Poste n°</b></div>
--	--

<b>Nom du professionnel associé :</b>
<b>Nom de l'enseignant :</b>



**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 de sécurité.	<table border="1" style="width: 100%; height: 20px;"> <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: 20px;"> <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: 20px;"> <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: 20px;"> <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 des 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: 20px;"> <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: 20px;"> <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 appliquant les techniques de service induites par le sujet	<table border="1" style="width: 100%; height: 20px;"> <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 assiettes en toute sécurité en respectant les règles de circulation, d'hygiène et de sécurité.	<table border="1" style="width: 100%; height: 20px;"> <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: 20px;"> <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: 20px;"> <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