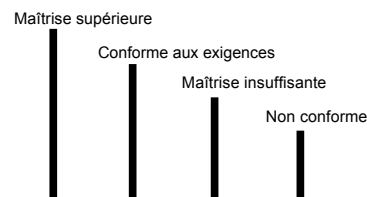


**B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES**

**EVALUATION DE LA SITUATION 2**

|  |   |
|--|---|
| <b>ACADEMIE DE CRETEIL</b><br><b>Etablissement :</b> | <b>Nom et Prénom :</b><br><br><b>Date de l'évaluation :</b> |
| Session : 20..                                       | <b>Poste n°</b>   |

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



|   |
|---|
| <b>L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de T.P.<br/>Service commercial complet de 4 à 6 couverts sur 2 tables</b> |
|---|

**EVALUATION DES TECHNIQUES DE VENTE EN PRESENCE DE LA COMMISSION D'EVALUATION JOUANT LE RÔLE DES 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 de 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. En assurer le suivi.

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

Synchroniser le service de deux tables

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

Mettre une croix dans la case correspondante