|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2018_logo_academie_Besançon-sans-Marianne | NOM :  PRÉNOM :  Classe : 󠆼 ❑ 1ère année CAP CS en HCR ❑ 2ème année CAP CS en HCR  DATE :…./…./20.. | Proposition de note sur 20 :  /20 |
| ÉVALUATION n°….CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant - **Épreuve EP1 - Organisation des prestations en HCR -** Évaluation en CCF   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Académie** | **:** | **Besançon** |  | **Session d’examen 20..** | | **Centre d’interrogation** | **:** |  |  |  | | --- | |  | | **Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat :** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Compétence 1- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises**  dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l’activité | | | | | | | | | | | **Travail demandé** | **Question N°** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | TD1 - Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables) |  | |  | |  | |  | |  | | TD2 - Utiliser les supports et les outils nécessaires à l’approvisionnement et au stockage |  | |  | |  | |  | |  | | TD3 - Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation |  | |  | |  | |  | |  | | TD4 - Participer aux opérations d’inventaire |  | |  | |  | |  | |  | | **Compétence 2- Collecter les informations et ordonnancer ses activités**  dans le respect des consignes et du temps imparti | | | | | | | | | | | **Travail demandé** | **Question N°** | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | TD5 - Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d’occupation des chambres, etc.) |  |  | |  | |  | |  | | | TD6 - Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation |  |  | |  | |  | |  | | | TD7 - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l’activité |  |  | |  | |  | |  | | | TD8 - Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte |  |  | |  | |  | |  | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Champs de culture professionnelle visé(s) (cochez de 1 à 3 champs) | | | | |
| ❑ Spécialité (services-commercialisation)  ❑ Hôtellerie  ❑ Café-brasserie  ❑ Restaurant | | | ❑ Gestion appliquée | ❑ Sciences appliquées |
| Nom et signature du ou des formateurs : | | | Nom et signature du ou des formateurs : | Nom et signature du ou des formateurs : |

Extrait du référentiel : Chaque formateur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes professionnels. Il en cible 4 par candidat qui seront identifiées comme « significatives » et donc certificatives. Au moins une évaluation significative porte sur un contexte en hôtellerie, une autre sur un contexte en café-brasserie, une autre sur un contexte en restaurant.

*Matériel autorisé : …………………………..*

*Le sujet se compose de ……. pages, numérotées de …/… à …/….*

*Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu’il est complet.*

**Ce sujet sera rendu dans sa totalité**

|  |
| --- |
| **Contexte professionnel :** Vous travaillez pour « .. », entreprise de ………dont le siège est basé à …….  (*insérer une* Fiche de présentation de l’entreprise et concept de restauration)  **Situation professionnelle :** |

##### PRÉSENTATION DES DOSSIERS

A l’attention des concepteurs :

* Le nombre de dossiers est à l’appréciation du concepteur
* Les annexes à compléter et/ou les documents à consulter sont à l’appréciation du concepteur
* Les compétences évaluées pour l’EP1 sont C1 et C2. Si des compétences C3 à C6 sont évaluées dans ce sujet, elles ne seront pas prises en compte dans la note EP1 mais pourront figurer dans les notes du bulletin.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dossiers** | **Thèmes abordés** | **Référence aux supports proposés** | **Compétences ciblées** | **Savoirs associés ciblés** |
| **Dossier** ➊ | ……… | *Si document :* **Document……**  *Si annexe :* **Annexe …..** | |  | | --- | | ☐- **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | ☐- **C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités** | | ***C1 :***  ☐ *1 - Produits alimentaires et boissons*  ☐ *2 - Les autres produits*  ☐ *3 - Les fournisseurs*  ☐ *4 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels*  ☐ *5 - Les stocks et les approvisionnements*  ***C2 :***  ☐ *6 - L’approche économique*  ☐ *7 - Locaux, équipements et matériels*  ☐ *8 - Prévention des risques liés à l’activité*  ☐ *9 - Les différents types de prestations*  ☐ *10 - Supports et documents liés aux prestations* |
| **Dossier** ➋ | ……… | *Si document :* **Document……**  *Si annexe :* **Annexe …..** | |  | | --- | | ☐- **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | ☐- **C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités** | | ***C1 :***  ☐ *1 - Produits alimentaires et boissons*  ☐ *2 - Les autres produits*  ☐ *3 - Les fournisseurs*  ☐ *4 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels*  ☐ *5 - Les stocks et les approvisionnements*  ***C2 :***  ☐ *6 - L’approche économique*  ☐ *7 - Locaux, équipements et matériels*  ☐ *8 - Prévention des risques liés à l’activité*  ☐ *9 - Les différents types de prestations*  ☐ *10 - Supports et documents liés aux prestations* |
| **Dossier** ➌ | ……… | *Si document :* **Document……**  *Si annexe :* **Annexe …..** | |  | | --- | | ☐- **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | ☐- **C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités** | | ***C1 :***  ☐ *1 - Produits alimentaires et boissons*  ☐ *2 - Les autres produits*  ☐ *3 - Les fournisseurs*  ☐ *4 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels*  ☐ *5 - Les stocks et les approvisionnements*  ***C2 :***  ☐ *6 - L’approche économique*  ☐ *7 - Locaux, équipements et matériels*  ☐ *8 - Prévention des risques liés à l’activité*  ☐ *9 - Les différents types de prestations*  ☐ *10 - Supports et documents liés aux prestations* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 1 | **………** | |
| **⯈La situation :** |
| Vous ………   |  | | --- | |  | |
| **⯈Votre rôle :** |
| * …….. * …… * ……. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 2 | **………** | |
| **⯈La situation :** |
| Vous ………   |  | | --- | |  | |
| **⯈Votre rôle :** |
| * …….. * …… * ……. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 3 | **………** | |
| **⯈La situation :** |
| Vous ………   |  | | --- | |  | |
| **⯈Votre rôle :** |
| * …….. * …… * ……. |

|  |  |
| --- | --- |
| Documents à consulter | **………** |

|  |  |
| --- | --- |
| ANNEXES à compléter | **………** |