|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nom du candidat  | **CAP PSR**  | Session |
| Etablissement de formation | **PÔLE 2 – EP2 – Service en restauration****Situation d’évaluation S1 en établissement** **Contrôle en cours de formation** | Date |
|   |
| **Compétences évaluées** | **Pt** | **1** | **2** | **3** | **4** | **Indicateurs de performance communs et spécifiques** |
| **C6 – Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation** | **Note /30** |
|  |
| **C 6.1 Installer les espaces de distribution, vente et consommation** | 6 |  |  |  |  | Port de la tenue professionnelle adaptéeAttitude professionnelle adaptée à la situationRespect des règles d’hygièneRespect des règles de sécuritéMise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l’activité physiqueChoix correct du matérielUtilisation rationnelle des équipements et du matérielRespect des procédures, des protocoles de l’entreprise ou de l’établissementOrganisation rationnelle de l’activité avec prise en compte des priorités, des contraintesPrise en compte du développement durable (écogestes…)Respect du temps allouéApplication conforme des mesures correctives | Contrôle de la propreté de son espaceAgencement conforme des espacesMise en fonctionnement des appareils Vérification du fonctionnement des espaces de distribution  |
| **C 6.2 Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, vente et consommation** | 6 |  |  |  |  | Chronologie pertinente des opérationsDisposition rationnelle des produitsRenseignement conforme des documents de traçabilité |
| **C 6.3 Afficher les informations relatives aux produits proposés** | 6 |  |  |  |  | Affichage des éléments d’information conforme à la réglementation (prix, allergènes…)Affichage des éléments d’information de l’entreprise ou de l’établissement (menus, informations nutritionnelles, supports promotionnels…) |
| **C 6.4 Participer à la mise en valeur des espaces de distribution, vente et consommation**  | Installation pertinente des éléments d’ambiance, des supports promotionnels… |
| **C 6.5 Contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks** | 6 |  |  |  |  | Réapprovisionnement conforme des zones de distribution en fonction du flux et des stocksPrise en compte du confort et de la sécurité des clients ou convivesVérification de la propreté et du rangement de la zone de distribution pendant le serviceCommunication réactive et pertinente des informations à l’interne |
| **C 6.6 Traiter les produits non servis et les invendus** | 6 |  |  |  |  | Traitement conforme des produits non servis et des invendus selon la réglementation et les consignesRenseignement conforme des documents de traçabilité |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences évaluées** | **Pt** | **1** | **2** | **3** | **4** | **Indicateurs de performance communs et spécifiques** |
| **C9 – Encaisser les prestations** | **Note /20** |
|  |
| **C 9.1 Ouvrir et clôturer une caisse** | 6 |  |  |  |  | Port de la tenue professionnelle adaptéeRespect de la sécurité des fondsRespect des procédures, des protocoles de l’entreprise ou de l’établissement | Correspondance exacte entre la somme du fonds de caisse enregistrée à l’ouverture et à la clôture de caisseCorrespondance exacte entre les prestations encaissées et les sommes perçues au moment de la clôture Bordereau de caisse correctement renseigné  |
| **C 9.2 Saisir les éléments de la prestation à encaisser** | 8 |  |  |  |  | Respect des procédures d’encaissementSaisie exacte  |
| **C 9.3 Traiter les encaissements dans ses différentes formes** | Encaissement fiable et rapideRendu de monnaie exactTri et regroupement des recettes conformes aux consignes |
| **C 9.4 Communiquer à l’interne et à l’externe au poste d’encaissement** | 6 |  |  |  |  | Communication adaptée, aisée avec la clientèleRéactivité de la communication à la hiérarchie en cas de dysfonctionnements ou de difficultésCompte-rendu pertinent de l’activité à la hiérarchie |

*1 (non maîtrisé) 2 (insuffisamment maîtrisé) 3 (assez bien maîtrisé) 4 (maîtrisé)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Partie orale (savoirs associés du pôle 2) : questions portant sur des documents professionnels et sur la pratique réalisée par le candidat.** | **Note /10** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Bilan de d’évaluation (justifier toute note inférieure à la moyenne) :** | **Note proposée : /60** **Noms, prénoms et signatures des évaluateurs :** |