

**2/ Guide pour positionner le niveau de maîtrise des compétences afin de dégager le profil de compétences du candidat**

**Atelier Bar 20 Points 30 minutes.**

Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation	Niveau de maîtrise			
		Non maîtrisé	En cours d'acquisition -	En cours d'acquisition +	Maîtrisé
C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale.	Pertinence des conseils et de l'argumentation.	Les connaissances des produits ne sont pas acquises.	Les connaissances sont approximatives.	Les connaissances sont partiellement acquises.	Les connaissances sont acquises.
C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons	Qualité de l'écoute, cohérence de la proposition en rapport avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition. Force de conviction.	Ne sait pas déceler les besoins du client. Ne fait aucune proposition cohérente.	Décèle les besoins, mais ne les met pas en adéquation avec les attentes du client.	Les conseils sont cohérents, mais le client n'est pas séduit.	Les conseils sont pertinents, le client est convaincu.

- Réalisation du cocktail et connaissance du produit 8 Points.+ Fiche technique 4 Points = 12 points
- Service, analyse sensorielle et argumentation commerciale 8 Points.

**Atelier Sommellerie. 20 Points, 30 minutes.**

Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation	Niveau de maîtrise			
		Non maîtrisé	En cours d'acquisition -	En cours d'acquisition +	Maîtrisé
C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale.	Pertinence des conseils et de l'argumentation.	Les connaissances des produits ne sont pas acquises.	Les connaissances sont approximatives.	Les connaissances sont partiellement acquises.	Les connaissances sont acquises.
C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets.	Cohérence de l'accord, originalité-modernité de la proposition	Aucune proposition.	Proposition non-cohérente.	Proposition cohérente mais classique.	Proposition cohérente et originale.
C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions.	Qualité de l'analyse sensorielle.	Aucune maîtrise des différentes phases de l'analyse.	Maîtrise partielle des phases de l'analyse.	Phases maîtrisées, vocabulaire insuffisant.	Phases maîtrisées, vocabulaire adapté.

**Atelier Valorisation des produits 40 Points 30 minutes.**

Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation	Niveau de maîtrise			
		Non maîtrisé	En cours d'acquisition -	En cours d'acquisition +	Maîtrisé
C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale.	Pertinence des conseils et de l'argumentation.	Les connaissances des produits ne sont pas acquises.	Les connaissances sont approximatives.	Les connaissances sont partiellement acquises.	Les connaissances sont acquises.
C1-3.1 Valoriser les produits.	Qualité de la valorisation des produits. Force de conviction.	Aucune mise en valeur des produits.	Mise en valeur inappropriée.	Valorise les produits, mais le client n'est pas séduit.	Les produits sont valorisés, le client est séduit.
C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons	Qualité de l'écoute, cohérence de la proposition en rapport avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition. Force de conviction.	Ne sait pas déceler les besoins du client. Ne fait aucune proposition cohérente	Décèle les besoins, mais ne les met pas en adéquation avec les attentes du client.	Les conseils sont cohérents, mais le client n'est pas séduit.	Les conseils sont pertinents, le client est convaincu.
C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets.	Cohérence de l'accord, originalité-modernité de la proposition	Aucune proposition.	Proposition non-cohérente	Proposition cohérente mais classique.	Proposition cohérente et originale.
C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique.	Prise en compte de la notion d'équilibre alimentaire dans les conseils à apporter à la clientèle.	Aucune notion d'équilibre alimentaire.	Conseils inadaptés aux principes de nutrition.	Quelques notions de nutrition sont acquises	Démarches nutritionnelles assimilées
C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions.	Conformité du contrôle.	Aucun contrôle.	Contrôle sommaire et non respect des indicateurs.	Démarche de contrôle de la qualité cohérente.	Maîtrise conforme.