|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Afficher l'image d'origine |  | Insérer ici le logo de l’établissement |

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION – CCF

**Epreuve EP2**

**Accueil, service et commercialisation en HCR**

Pratique et orale - Coefficient 14

Organisée en classe de terminale dans l’établissement de formation avant la fin du deuxième semestre.

**Mon livret de préparation à l’épreuve EP2**

Nom / Prénom …………………………………………………………………………………………………………………………….……………………………

**ACTIVITE DE RESTAURANT**

**Les objectifs :**

**Je réalise les prestations de RESTAURANT.**

**Je mets en œuvre les activités emblématiques du secteur RESTAURANT.**

**Le déroulement :**

1. **Partie pratique professionnelle.**

**- J’organise et réalise la ou les tâches demandées permettant de mettre en œuvre les techniques professionnelles exigées par le sujet de l’épreuve RESTAURANT.**

Les travaux demandés prennent la forme d’ateliers professionnels et d’un service restaurant.

**Exemples de travaux demandés :** (voir liste des activités professionnelles de votre carnet personnel)

- préparer une entrée froide - dresser un plateau de fromages - préparer une salade de fruits - prendre la commande - préparer et servir une boisson - réaliser une technique devant le client - mettre en place et réaliser un service, etc…

1. **Partie orale - en fin d’activité - durée 5 mn.**

**⇨ Je présente au jury, le bilan de ma prestation commerciale et technique**: la qualité de ma prestation commerciale, l’organisation de mon travail, les choix retenus, les tâches mises en œuvre, les techniques gestuelles employées, les équipements et les produits utilisés.

**⇨ J’échange avec le jury sur ma prestation.**

**⇨ Je suis invité(e) à m’exprimer sur mon projet professionnel**: mon cursus de formation en entreprise, les postes occupés, les tâches mises en œuvre, les connaissances, les aptitudes acquises, mon sens des responsabilités, mes prises d’initiatives, mes orientations professionnelles à venir, etc…

1 / 2

**Le pôle et les compétences concernés par l’épreuve EP2 :**

L’épreuve porte sur la maîtrise des compétences suivantes :

|  |  |
| --- | --- |
| **Pôle 2**  **« Accueil, commercialisation et services en HCR»** | **Compétence 3** : **Accueillir, prendre en charge, renseigner** le  client et **contribuer à la vente des prestations.**  **Compétence 4** : **Mettre en œuvre les techniques de mise en**  **place et de préparation** dans le respect des consignes et des  règles d’hygiène et de sécurité.  **Compétence 5** : **Mettre en œuvre les techniques**  **professionnelles, assurer la prestation et son suivi** dans un  objectif de satisfaction client**.**  **Compétence 6** : **Communiquer** en fonction du contexte  professionnel et en respectant les usages de la profession. |

**En annexe, mon carnet personnel de techniques professionnelles en Hôtellerie,**

**Café-Brasserie, Restaurant.**

2 / 2