

GRILLE D'ÉVALUATION ÉPREUVE E1 (PONCTUEL)

MENTION COMPLÉMENTAIRE VENDEUR-CONSEIL EN ALIMENTATION

Épreuve E1 (Unité professionnelle) - Coefficient 6

**Bloc de compétences 1 :
VALORISER L'OFFRE DE PRODUITS ALIMENTAIRES DANS LE CADRE
D'UNE DEMARCHE QUALITE**

**GRILLE D'ÉVALUATION ÉPREUVE :
VALORISATION DE L'OFFRE DE PRODUITS ALIMENTAIRES DANS LE
CADRE D'UNE DEMARCHE QUALITE**

E1 PONCTUEL

Session :

Établissement :

Date de l'épreuve :

Nom et prénom du (de la) candidat(e)

Numéro du (de la) candidat(e) :

Composition de la commission d'évaluation :

Mme / M.

Professeur(e) d'enseignement professionnel du (de la) candidat(e)

&

Mme / M.

Professionnel (le) du secteur du commerce et de la vente en alimentation.

Fonction

Entreprise

Ou

Mme / M.

Professeur(e) d'enseignement professionnel du (de la) candidat(e)

Compétences	Critères et indicateurs d'évaluation	PROFIL			
		1	2	3	4
APPROVISIONNER EN PRODUITS ALIMENTAIRES					
Effectuer l'inventaire physique quotidien	Fiabilité des résultats de l'inventaire physique transmis				
Participer aux commandes	Justesse de l'appréciation des quantités et des références à commander				
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	Convenance des opérations de réception				
Gérer les déchets et les consignes	Respect des règles de tri et de traitement des déchets et des consignes				
Organiser et entretenir les espaces de travail	Respect des règles d'hygiène et de sécurité dans l'organisation et l'entretien des espaces de travail				
METTRE EN VALEUR L'OFFRE					
Préparer et conditionner des produits	Conformité de la préparation et du conditionnement des produits et des commandes clients				
Appliquer des règles d'étiquetage	Respect des règles d'étiquetage				
Implanter les produits	Adéquation de l'implantation aux spécificités des produits, aux préconisations internes et à la réglementation				
Réaliser, installer et mettre à jour la signalétique	Fiabilité et visibilité de la signalétique				
Mettre en scène, théâtraliser les produits	Respect des préconisations de mise en scène des produits				
Maintenir le rayon en état marchand	Maintien de l'état marchand du rayon dans le respect des spécificités des produits				

1 : Novice 2 : Débrouillé 3 : Averti 4 : Expert (les croix doivent être positionnées au milieu des colonnes)

Appréciation motivée obligatoire au verso

Observations, commentaires (justification de la note)

**Note proposée pour le
candidat :**

.../20*

*Note arrondie au demi-
point supérieur

Nom et signature des membres de la commission d'évaluation :

-

-

GRILLE D'AIDE A L'EVALUATION E1 (ponctuel)
VALORISATION DE L'OFFRE DE PRODUITS ALIMENTAIRES DANS LE CADRE D'UNE DEMARCHE QUALITE

	Compétences	Critères et indicateurs d'évaluation	Descripteurs des différents profils			
			1 : novice	2 : débrouillé	3 : averti	4 : expert
APPROVISIONNER EN PRODUITS ALIMENTAIRES	Effectuer l'inventaire physique quotidien	Fiabilité des résultats de l'inventaire physique transmis	N'effectue pas l'inventaire physique quotidien	Effectue l'inventaire physique quotidien, mais les résultats transmis sont erronés	Effectue l'inventaire physique quotidien, sur sollicitation, et transmet des résultats fiables	Effectue l'inventaire physique quotidien en autonomie et transmet des résultats fiables
	Participer aux commandes	Justesse de l'appréciation des quantités et des références à commander	Ne participe pas aux commandes	Participe aux commandes, mais l'évaluation des quantités et références des produits à commander est erronée	Participe aux commandes, sur sollicitation et évalue avec justesse les quantités et les références des produits à commander	Participe aux commandes en autonomie, et évalue avec justesse les quantités et références des produits à commander
	Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	Convenance des opérations de réception	Ne réalise pas les opérations de réception	Réalise partiellement les opérations de réception	Réalise l'intégralité des opérations de réception sur sollicitation	Réalise parfaitement toutes les opérations de réception, en totale autonomie
	Gérer les déchets et les consignes	Respect des règles de tri et de traitement des déchets et des consignes	Ne gère pas les déchets ou les consignes	Gère partiellement les déchets et les consignes, en ne respectant pas toujours les règles de tri et de traitement des déchets et des consignes	Gère les déchets et les consignes sans erreur, en respectant les règles de tri et de traitement des déchets et des consignes	Gère les déchets et les consignes en autonomie, dans le respect des règles de tri et de traitement des déchets et des consignes
	Organiser et entretenir les espaces de travail	Respect des règles d'hygiène et de sécurité dans l'organisation et l'entretien des espaces de travail	N'organise et n'entretient pas les espaces de travail	Organise et entretient les espaces de travail, en respectant partiellement les règles d'hygiène et de sécurité	Organise et entretient les espaces de travail, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité dans la plupart des situations	Organise et entretient les espaces de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, dans toutes les situations

	Compétences	Critères et indicateurs d'évaluation	Descripteurs des différents profils			
			1 : novice	2 : débrouillé	3 : averti	4 : expert
METTRE EN VALEUR L' OFFRE	Préparer et conditionner des produits	Conformité de la préparation et du conditionnement des produits et des commandes clients	Ne prépare et conditionne pas les produits et commandes clients	Prépare ou conditionne partiellement les produits et commandes clients	Prépare et conditionne les produits et commandes clients dans la plupart des situations, en respectant les règles de conformité	Prépare et conditionne parfaitement les produits et commandes clients, en autonomie, dans toutes les situations
	Appliquer des règles d'étiquetage	Respect des règles d'étiquetage	N'applique pas les règles d'étiquetage	Applique les règles d'étiquetage, de façon partielle et imprécise	Applique les règles d'étiquetage dans la plupart des situations	Applique systématiquement les règles d'étiquetage dans le respect des attendus, en autonomie
	Implanter les produits	Adéquation de l'implantation aux spécificités des produits, aux préconisations internes et à la réglementation	N'implante pas les produits	Implante les produits sans tenir compte de leurs spécificités, des préconisations internes et de la réglementation	Implante les produits en tenant compte de leurs spécificités, des préconisations internes et de la réglementation, dans la plupart des situations	Implante en totale autonomie les produits en tenant compte de leurs spécificités, des préconisations internes et de la réglementation
	Réaliser, installer et mettre à jour la signalétique	Fiabilité et visibilité de la signalétique	Ne réalise pas les opérations liées à la signalétique	Réalise partiellement les opérations liées à la signalétique	Réalise les opérations liées à la signalétique, dans la plupart des situations	Réalise parfaitement les opérations liées à la signalétique en autonomie
	Mettre en scène, théâtraliser les produits	Respect des préconisations de mise en scène des produits	Ne met pas en scène, ne théâtralise pas les produits.	Met partiellement en scène les produits	Met en scène et théâtralise les produits dans le respect des préconisations	Met en scène et théâtralise les produits en autonomie dans le respect rigoureux des préconisations.
	Maintenir le rayon en état marchand	Maintien de l'état marchand du rayon dans le respect des spécificités des produits	Ne maintient pas le rayon en état marchand	Maintient partiellement le rayon en état marchand	Maintient le rayon en état marchand, dans le respect des spécificités des produits	Maintient le rayon en état marchand, en autonomie, dans le respect rigoureux des spécificités des produits