**SITUATION N° 2 (épreuve orale)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **O:\Cours Ttes classes\VALERIE\Vénissieux\logo_reg_lyon_652979.png** | **Établissement** |  |  |  | **Session 20** |
|  |  |  |  |
| **Nom, prénom**  **du candidat** |  |  |  |

***La sous-épreuve E22 vise à évaluer par sondage les compétences indiquées. Elle se déroule au cours du second semestre de l’année de terminale professionnelle.***

***La situation n°2 porte sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°3 et sur une compétence opérationnelle relevant du pôle n°4.***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Positionnement et évaluation du candidat** | | | | | | | | | | | |
| **Pôle** | **Compétences** | **Compétences opérationnelles** | Situation 2 | | Compétences\* | | | | Critères évaluation | Évaluation | |
| NM | ECA | | M |
| Dossier | évaluée | - | + |
| **3** | **C3-1** Animer une équipe | *C3-1.3 S’inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie*\* |  |  |  |  |  |  | Précision et concision de l’information  Utilisation d’un vocabulaire professionnel  Éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées  Aptitude à argumenter et à convaincre  Pertinences des réponses formulées  Richesse et diversité des situations exploitées  Prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques  Clarté et rigueur de l’expression orale |  | **/30** |
| C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel |  |  |  |  |  |  |
| **C3-2** Optimiser les performances de l’équipe | C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l’aide de son supérieur hiérarchique |  |  |  |  |  |  |
| C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d’optimisation et/ou correctives |  |  |  |  |  |  |
| **C3-3** Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats | *C3-3.2 Présenter oralement la synthèse\** |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **C4-1** Recenser les besoins d’approvisionnement | C4-1.2 Participer à l’élaboration d’un cahier des charges |  |  |  |  |  |  |
| C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons |  |  |  |  |  |  |
| **C4-2** Contrôler les mouvements de stocks | C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés |  |  |  |  |  |  |
| C4-2.5 Réaliser un inventaire |  |  |  |  |  |  |
| C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage |  |  |  |  |  |  |
| **C4-3** Maîtriser les coûts | C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des entrées et des boissons |  |  |  |  |  |  |
| C4-3.2 Améliorer la productivité |  |  |  |  |  |  |
| C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l’activité |  |  |  |  |  |  |
| C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé |  |  |  |  |  |  |
| C4-3.5 Exploiter des outils de gestion |  |  |  |  |  |  |
| **C4-4** Analyser les ventes | C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix |  |  |  |  |  |  |
| C4-4.2 Suivre le chiffre d’affaires, la fréquentation, l’addition moyenne |  |  |  |  |  |  |
| C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute |  |  |  |  |  |  |
| C4-4.4 Gérer les invendus |  |  |  |  |  |  |
| C4-4.5 Mesurer la réaction face à l’offre « prix » |  |  |  |  |  |  |
| C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d’affaires entre le prévisionnel et le réalisé |  |  |  |  |  |  |

*\*Compétence obligatoirement évaluée \* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d’Acquisition M = Maîtrisé*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Membres du jury** | | | | |  | **Appréciation** |
| **Fonction** |  | **NOM Prénom** |  | **Émargement** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Enseignant  Organisation et Production Culinaire |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Enseignant Gestion Appliquée |  |  |  |  |  |

**RÉCAPITULATIF**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Situation n°1** |  | **Situation n°2** |  | **Total** |  | **Note proposée au jury** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **/30 points** |  | **/30 points** |  | **/ 60 points** |  | **/ 20 points** |