

Distribution et commercialisation de la production culinaire : **Durée de l'épreuve 15 Minutes**

Les compétences évaluées sont :

- Analyser et évaluer la production,
- Présenter sa production en termes commerciaux,
- Communiquer dans les différentes situations professionnelles,
- Adopter une attitude favorable à la communication.

Critères indicateurs de performance :

Commentaire de la production culinaire	Compréhension des questions posées
Utilisation d'un vocabulaire professionnel	Savoir être
Communication courtoise	Atteinte de l'objectif
Exactitude des informations	Satisfaction de la clientèle

Supports qui peuvent être fournis à l'élève :

- Carte, menus
- Organigramme
- Plan des locaux
- Plan de salle
- Planning de réservation

COMPÉTENCES EVALUÉES	EXEMPLES DE MISES EN SITUATION
Analyser et évaluer la production	Énoncer les caractéristiques visuelles du plat proposé.
Présenter sa production en termes commerciaux	Décrire la préparation culinaire. Donner les différents produits nécessaires à la préparation du plat.
Communiquer dans différentes situations professionnelles	<i>Différentes situations de communication :</i> Réceptionner des marchandises (comparaison du bon de livraison et des marchandises livrées) Demander un produit de substitution lors d'une rupture de stock d'un fournisseur. Passer une commande téléphonique. Rendre compte d'une préparation à un supérieur. Conseiller le client sur un linéaire de self, un buffet. Expliquer au chef de rang les arguments commerciaux d'une préparation. Renseigner un collègue sur une nouvelle recette. Justifier un travail de nettoyage.
Adopter une attitude favorable à la communication	Énoncer les caractéristiques d'un bon accueil. Énoncer des formules de politesse : (bon appétit...)