

6 – RÉFÉRENTIELS :

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

Évaluation des compétences au titre de la formation continue :

Dans le cadre du dispositif de développement de compétences (DDC) et plus particulièrement des formations, les évaluations s'articulent selon une logique de « compétences ». En effet, les référentiels de formation ont été modularisés afin de respecter les compétences détaillées dans le référentiel d'activités et de compétences (RAC) de l'emploi.

Ainsi, les savoirs de référence et procéduraux sont appréciés lors d'évaluations orales ou écrites [questionnaires à choix multiples (QCM), à courte réponse (QCR) ou à court développement (QCD), étude de cas concrets et production rédactionnelle, etc.] assorties de mises en situation contextualisées, d'études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

Les appréciations du collège des instructeurs se structurent selon trois critères :

1. **Les savoirs de référence et connaissances techniques :**

Il s'agit d'évaluer si le stagiaire mobilise les savoirs procéduraux et techniques nécessaires à la résolution d'un problème donné, dans le champ professionnel concerné (blocs de compétences) en s'appuyant sur l'assimilation réfléchie de savoirs de référence.

2. **Les compétences professionnelles :**

Le champ de ce critère est plus large que le précédent car il consiste à apprécier l'ensemble des savoir-faire du stagiaire et sa bonne appréhension de l'environnement professionnel dans lequel il évolue.

Les savoir-faire requis peuvent aller de la simple capacité à exécuter une tâche prescrite jusqu'à la gestion de missions /interventions complexes et inédites à mener sous stress intense. En d'autres termes, il s'agit d'apprécier les capacités du stagiaire à mettre en œuvre ses connaissances techniques dans différentes situations se rapportant à divers contextes.

3. **Les aptitudes professionnelles :**

Les observations lors des mises en situation doivent permettre de les révéler. Ce critère, essentiel au futur emploi, permet d'aller au-delà de la seule appréciation des mérites professionnels antérieurs des stagiaires. Il s'agit d'apprécier un potentiel humain dans un contexte professionnel déterminé, c'est-à-dire sa capacité à s'insérer dans une intervention en environnement hautement incertain et risqué, ainsi qu'à s'adapter aux évolutions et exigences des fonctions associées à l'emploi.

Évaluation des compétences au titre de la VAE :

L'évaluation des compétences s'appuie sur l'étude de la présentation de l'expérience du livret 2 et sur les documents annexés, complétée par un entretien avec le jury (présentiel ou à distance), voire par une mise en situation professionnelle réelle ou simulée.

Les référentiels d'activités et de compétences devront prendre en compte les situations de handicap, dès lors que l'emploi peut être exercé :

- par du personnel en situation de handicap ;
- avec du personnel en situation de handicap ;
- au profit de personnel en situation de handicap ;

Les modalités d'évaluation seront adaptées en fonction de la situation de handicap ou non du stagiaire.

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

INTITULÉ DE LA CERTIFICATION : Chef de rang**NIVEAU DE LA CERTIFICATION : niveau 4**

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation

BLOC DE COMPÉTENCES 1 : Effectuer un service en salle.

<p>A1. Participer à la mise en œuvre d'une prestation et contrôler sa bonne exécution.</p> <p><i>Contexte</i> Qu'il soit affecté à bord d'un navire de la marine nationale ou à terre dans un restaurant qui accueille des hautes autorités ou dans un cercle, le chef de rang est chargé du service en salle et de l'organisation de prestations.</p>	<p><u>C1. Effectuer le service des mets et boissons selon les règles en usage en appliquant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité des conditions de travail (HSCT) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurer les différents modes de service lors des diverses prestations. ▪ Accueillir avec une posture adaptée tout type de convive, notamment en situation de handicap et les renseigner sur la prestation du jour. ▪ Décorer les locaux en fonction des animations ou du menu. ▪ Elaborer un plan de table en respectant les règles de protocole. ▪ Préparer le matériel de service adapté. ▪ Dresser les tables. ▪ Mettre en place et débarrasser la salle. ▪ Mettre en valeur les différents produits sur le présentoir. ▪ Enregistrer, reformuler et transmettre des informations. ▪ A bord, lors des escales, assurer les diverses prestations, dans le respect des règles de protocole et des coutumes des pays d'accueil. ▪ Communiquer et se faire comprendre en anglais professionnel. 	<p><u>Voie formative :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. <p><u>VAE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • A correctement planifié le déroulé du service (y compris de l'équipe de serveurs). • A planifié les besoins journaliers par une étude de recettes précise et complète (qui fait quoi, à quel moment, où, avec quoi et pendant combien de temps). • A correctement préparé le matériel et les denrées nécessaires à la préparation. • Sa tenue vestimentaire et celles de son équipe sont réglementaires et impeccables. • A préparé et utilisé le matériel approprié à la quantité et au service à réaliser (verres, couverts, linceuls, nappes, ...). • A judicieusement mis en place les locaux et les matériels.
---	--	---	--

A1. Participer à la mise en œuvre d'une prestation et contrôler sa bonne exécution.

Contexte

Qu'il soit affecté à bord d'un navire de la marine nationale ou à terre dans un restaurant qui accueille des hautes autorités ou dans un cercle, le chef de rang est chargé du service en salle et de l'organisation de prestations.

C2. Contrôler les prestations de service des équipes en salle :

- Vérifier les plans de table en respectant les règles de protocole.
- S'assurer de la décoration des locaux en fonction des animations ou du menu.
- Vérifier l'harmonisation des vins avec les mets.
- S'assurer de la préparation des boissons fraîches et chaudes.
- Vérifier le service pendant la prestation.
- Harmoniser les vins et les mets en respectant les principes de base de l'œnologie et de la sommellerie.
- Préparer des boissons fraîches et chaudes.
- Elaborer les principaux cocktails.
- Emettre, en collaboration avec les serveurs, des propositions de cocktails.
- Faire appliquer les plans de nettoyage.
- Etablir des demandes de travaux pour l'entretien des salles.
- Déceler les non-conformités et rendre compte.

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

VAE :

- étude du livret 2 ;
- entretien avec le jury ;
- mise en situation, si nécessaire.

- S'est assuré que les nappes et les serviettes soient repassées.
- A effectué, ou fait effectuer, le nappage des tables et le pliage des serviettes.
- A encadré et dirigé la totalité des prestations de son équipe en fonction du service décidé.

- A encadré les serveurs débutants et les a aidés à se familiariser avec les techniques du service.
- A respecté les délais d'envoi des plats.
- A accompagné, ou s'est assuré que les convives soient accompagnés à leur table.
- A respecté les règles de protocole et la présence en vigueur.
- Comportement est dynamique, volontaire et motivé.
- A effectué et annoncé le plan de table, le menu et le service, ou s'est assuré que cela a été fait par les serveurs.
- A mis en place différents types de service (à la française, l'anglaise, ...).

A1. Participer à la mise en œuvre d'une prestation et contrôler sa bonne exécution.

Contexte

Qu'il soit affecté à bord d'un navire de la marine nationale ou à terre dans un restaurant qui accueille des hautes autorités ou dans un cercle, le chef de rang est chargé du service en salle et de l'organisation de prestations.

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

VAE :

- étude du livret 2 ;
- entretien avec le jury ;
- mise en situation, si nécessaire

- A correctement utilisé les bases de l'œnologie et des cocktails pour le service.
- A respecté les étapes de la composition d'un cocktail et réalisé différents types de cocktails.
- Sur demande, a expliqué sans erreur aux convives les différences entre les vignobles, les différentes méthodes de vinification.
- A présenté avec exactitude les cépages d'un vin, les A.O.C et les mentions et informe sur demande les clients.
- A accordé sans fausse note les vins en fonction du menu.
- A différencié et présenté les différentes familles de fromage et leur provenance (régions) en composant un plateau.
- A rendu compte avec rigueur et auprès du service adéquat des anomalies et des non-conformités.

INTITULÉ DE LA CERTIFICATION : Chef de rang

NIVEAU DE LA CERTIFICATION : niveau 4

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation

BLOC DE COMPÉTENCES 2 : Effectuer la gestion et l'approvisionnement des stocks.

<p>A1. Approvisionner en denrées les groupements d'alimentation.</p> <p><i>Contexte</i> Qu'il soit affecté à bord d'un navire de la marine nationale ou à terre dans un restaurant qui accueille des hautes autorités ou dans un cercle, le chef de rang est chargé de la conception des menus en relation avec le chef de cuisine, de l'approvisionnement et de la gestion des stocks.</p>	<p><u>C1. Concevoir les menus afin de préparer les approvisionnements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Élaborer des menus équilibrés dans le respect des règles nutritionnelles. ▪ Entretenir et actualiser ses connaissances des denrées et leurs utilisations. 	<p><u>Voie formative :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. <p><u>VAE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • A rédigé un menu équilibré de 7 jours (midi et soir) selon les règles alimentaires. • A utilisé, de façon adaptée, les préparations imposées. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • A rédigé un plan alimentaire de 7 jours (midi et soir) selon les règles alimentaires. • A utilisé, de façon adaptée, les préparations imposées. • A correctement pris en compte les consignes imposées (menus à thèmes, religion...).
<p><u>C2. Réaliser un plan alimentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Définir des menus en fonction des goûts des clients, des ressources financières et de l'équilibre alimentaire. ▪ Proposer des menus en fonction du stock de denrées et des disponibilités de production. 			

<p>A1. Approvisionner en denrées les groupements d'alimentation.</p> <p><u>Contexte</u> <i>Qu'il soit affecté à bord d'un navire de la marine nationale ou à terre dans un restaurant qui accueille des hautes autorités ou dans un cercle, le chef de rang est chargé de la conception des menus en relation avec le chef de cuisine, de l'approvisionnement et de la gestion des stocks.</i></p>	<p><u>C3. Etablir et passer les commandes de denrées alimentaires, selon la réglementation en vigueur dans son institution et en fonction des menus élaborés ou des existants de stocks :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretenir le carnet d'adresses des principales sources d'approvisionnement. ▪ Identifier le besoin d'approvisionnement. ▪ Exprimer ce besoin au travers des documents réglementaires. ▪ Passer la commande auprès des fournisseurs en utilisant les techniques de négociation. ▪ Tenir compte des conditions de livraison et de facturation des fournisseurs. ▪ Respecter les délais de livraisons afférents aux fournisseurs. 	<p><u>Voie formative :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. <p><u>VAE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire 	<ul style="list-style-type: none"> • A rédigé de façon réglementaire les bons de commande. • A renseigné tous les items du bon de commande. • A calculé de façon exacte les quantités à commander. • A correctement pris en compte les délais de livraison. • A scrupuleusement respecté les conditionnements du catalogue. • A choisi les denrées au meilleur rapport qualité/prix. • A commandé la totalité des articles. • A correctement remplacé un article par un autre de même qualité et de même valeur. • A vérifié avec exactitude et pris en compte l'existant en denrées pour effectuer une commande ajustée au besoin.
	<p><u>C4. Créer et entretenir des dossiers de transmission de l'activité afin de faciliter les prises de fonction des successeurs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Transmettre les documents règlementaires utilisés (hygiène alimentaire, hsct, réglementation d'approvisionnement, réglementation financière, organisation générale). • Communiquer les éléments utiles à l'approvisionnement (Procédures d'utilisation du Système d'information, bon de commande). 		

			<ul style="list-style-type: none"> • A identifié les documents et consignes nécessaires à la succession.
<p>A2. Inventorier et ranger méthodiquement les marchandises.</p> <p><u>Contexte</u> <i>Qu'il soit affecté à bord d'un navire de la marine nationale ou à terre dans un restaurant qui accueille des hautes autorités ou dans un cercle, le chef de rang est chargé de l'approvisionnement et de la gestion des stocks selon le cadre sanitaire en vigueur.</i></p>	<p><u>C5. Organiser avec son équipe la réception de marchandises en respectant les règles d'hygiène alimentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Appliquer les consignes liées à la préservation de l'environnement et à l'utilisation du matériel de manutention. ▪ Contrôler qualitativement et quantitativement les denrées réceptionnées. ▪ Participer à la traçabilité des denrées alimentaires. ▪ Préparer la réception des marchandises en rationalisant l'espace de stockage. ▪ Traiter physiquement des supports et contenants (palettes, rolls, conteneurs, bacs plastiques, caisses, etc.). ▪ Ranger les produits dans les lieux de stockage appropriés. 	<p><u>Voie formative :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. <p><u>VAE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • A visuellement contrôlé les denrées. • A vérifié la corrélation entre les denrées livrées et les denrées reçues. • A correctement rédigé une fiche d'anomalie en cas de problème et appliqué la procédure de refus de marchandise. • A scrupuleusement respecté l'ordre de stockage des denrées (surgelé, frais, épicerie). • A rangé les denrées dans le bon lieu de stockage. • A appliqué la méthode FIFO ou PEPS (1^{er} entré, 1^{er} sorti). • A correctement utilisé le matériel de contrôle des marchandises (sondes, balance). • A correctement utilisé le bon matériel de manutention (chariot, transpalette).

A2. Inventorier et ranger méthodiquement les marchandises

Contexte

Qu'il soit affecté à bord d'un navire de la marine nationale ou à terre dans un restaurant qui accueille des hautes autorités ou dans un cercle, le chef de rang est chargé de l'approvisionnement et de la gestion des stocks selon le cadre sanitaire en vigueur.

C6. Gérer les stocks et contrôler les marchandises :

- Contrôler périodiquement l'état de conservation des produits (DLC (date limite de consommation), DDM (date de durabilité minimale), état de conservation...).
- Inventorier les marchandises selon une méthode logique afin de rapprocher l'existant des écritures comptables.
- Trier sélectivement les emballages.
- Rendre compte régulièrement au supérieur hiérarchique de toute anomalie ou écart constatée.

- A correctement utilisé le logiciel de gestion des stocks.
- A saisi avec exactitude les entrées et sorties de denrées dans le stock, et édité les documents de gestion des stocks.
- A vérifié la cohérence des sorties de denrées par rapport aux menus.
- A respecté la procédure sur le tri des emballages.
- A rendu compte, à la personne responsable, des anomalies et des non-conformités constatées.

INTITULÉ DE LA CERTIFICATION : Chef de rang**NIVEAU DE LA CERTIFICATION : niveau 4****RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS**

Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités

RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis

Modalités d'évaluation

Critères d'évaluation

BLOC DE COMPÉTENCES 3 : Effectuer la production culinaire et la distribution.

A1. Participer à l'organisation d'une production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.

Contexte

Lorsqu'il est affecté dans un organisme de gestion collective, le chef de rang est amené à effectuer la production culinaire, notamment lorsque les effectifs de rationnaires sont réduits (le soir, ou le week-end). A bord d'un navire de la marine nationale ou auprès d'une haute autorité il élabore des plats dits « simples » (techniques culinaires de base) et apporte des améliorations quotidiennes.

C1. Préparer et conduire la production des repas en appliquant les règles relatives à l'hygiène alimentaire et aux normes HSCT :

- Participer à l'organisation d'une production de repas.
- Réaliser les opérations préliminaires de préparation et de conditionnement des aliments (pré-traitement).
- Créer des entrées chaudes et froides et des desserts.
- Utiliser des produits alimentaires en cuisine collective.
- Transformer des produits alimentaires en cuisine collective.
- Conditionner et entreposer des aliments.
- Préparer et réaliser des bases culinaires et des recettes simples.
- Dresser et servir les assiettes et plats.

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

VAE :

- étude du livret 2 ;
- entretien avec le jury ;
- mise en situation, si nécessaire.

- A préparé les quantités adéquates selon les préparations.
- A correctement organisé les préparations selon le temps de préparation qu'elles nécessitent.
- A respecté les temps et modes de cuisson imposés selon les préparations.
- A utilisé, de façon adaptée, le matériel approprié à la préparation, à la quantité, à la cuisson et au service à réaliser.
- A respecté la chronologie de la recette.
- A respecté les délais de préparation et d'envoi des plats.
- A présenté le plat de manière appétissante et esthétique.
- A suggéré des modifications à la recette (ingrédients, assaisonnements et présentation) le cas échéant.

A1. Participer à l'organisation d'une production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.

Contexte

Lorsqu'il est affecté dans un organisme de gestion collective, le chef de rang est amené à effectuer la production culinaire, notamment lorsque les effectifs de rationnaires sont réduits (le soir, ou le week-end). A bord d'un navire de la marine nationale ou auprès d'une haute autorité il élabore des plats dits « simples » (techniques culinaires de base) et apporte des améliorations quotidiennes.

C2. Participer à l'organisation d'une production de repas en veillant au respect de la réglementation concernant la sécurité et l'hygiène alimentaire :

- Contrôler quantitativement et qualitativement les denrées avant la production (origine, appellations, DLC, DDM).
- Adapter l'organisation du poste de travail pour répondre aux contraintes de la production.
- Surveiller et enregistrer les températures.
- Participer à la traçabilité de la production.
- S'assurer du prélèvement et de la conservation des repas témoins.
- Respecter et tenir les plans de nettoyage et désinfection et les protocoles.
- Vérifier les équipements de nettoyage et désinfection.
- Déceler et rendre compte des non-conformités.

¹ TIAC : Toxi-infection alimentaire collective / DLC : Date limite de consommation / DDM : Date de durabilité minimale / PND : Plan de nettoyage et de désinfection / PMS : plan de maîtrise sanitaire permettant le contrôle de l'environnement de la chaîne de production alimentaire pour garantir la sécurité des produits

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

VAE :

- étude du livret 2 ;
- entretien avec le jury ;
- mise en situation, si nécessaire.

- A renseigné, de façon réglementaire, les documents lors d'une anomalie, une non-conformité ou un incident.
- A pris en compte, lors de sa pratique, les facteurs de développement des microbes (eau, oxygène, temps, température et acidité).
- A respecté les 5 M (milieu, matière, matériel, main d'œuvre et méthode).
- A utilisé le vocabulaire spécifique (TIAC, DLC, DDM, PND, PMS)¹.
- A respecté les temps réglementaires de refroidissement, de stockage, de remise en température et de cuisson des denrées et des PCEA (Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance).
- A organisé la conservation des préparations restantes en fin de service (conservation pour un service ultérieur ou élimination immédiate).
- A signalé les anomalies observées au responsable du domaine.

A1. Participer à l'organisation d'une production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.

Contexte

Lorsqu'il est affecté dans un organisme de gestion collective, le chef de rang est amené à effectuer la production culinaire, notamment lorsque les effectifs de rationnaires sont réduits (le soir, ou le week-end). A bord d'un navire de la marine nationale ou auprès d'une haute autorité il élabore des plats dits « simples » (techniques culinaires de base) et apporte des améliorations quotidiennes.

C3. Stocker et utiliser des produits dangereux dans le respect des règles en matière d'environnement, d'hygiène alimentaire et de sécurité du travail :

- Identifier l'étiquetage des produits dangereux.
- Connaître les risques liés à l'utilisation des produits dangereux.
- Connaître les règles de stockage des produits dangereux.
- Savoir identifier les symboles liés à la dangerosité des produits.

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

VAE :

- étude du livret 2 ;
- entretien avec le jury ;
- mise en situation, si nécessaire.

- A appliqué le protocole de nettoyage et de désinfection des denrées, des locaux et du matériel (produits, temps, tenue, ...).
- A appliqué le principe de stockage et utilisation des produits dangereux.
- A connaissance des différents symboles ou pictogrammes de dangerosité.
- A connaissance de la Fiche de Donnée Sécurité (FDS).
- Sait réagir face aux risques accidentels liés aux produits dangereux.

INTITULÉ DE LA CERTIFICATION : Chef de rang**NIVEAU DE LA CERTIFICATION : niveau 4**

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation

BLOC DE COMPÉTENCES 4 : Effectuer l'organisation de la communication des points de vente.**A1. Information de la clientèle sur les prestations du point de vente.**Contexte

Lorsqu'il est affecté dans un cercle régalien ou « condipers » (condition du personnel), le chef de rang est chargé de l'organisation des points de vente.

C1. Promouvoir les produits et activités par les supports et moyens de communication orale et audiovisuelle à disposition :

- Mettre en valeur les produits et services proposés.
- Concevoir des supports de communication.
- Participer à l'élaboration des supports de communication sur les produits et services proposés.
- Construire l'argumentaire de vente.
- Conseiller le client.
- Adapter sa communication avec tout type de client, notamment en situation de handicap.
- Affiner les choix du ou des clients en fonction de ses goûts et besoins.
- Rendre compte à son supérieur de tout problème.

C2. Mettre en valeur un espace de ventes :

- Mettre en valeur les marchandises.
- Agencer un espace de vente.
- Décorer les vitrines et les point de ventes.

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

VAE :

- étude du livret 2 ;
- entretien avec le jury ;
- mise en situation, si nécessaire.

- A créé une affiche lisible, attrayante et originale qui valorise le produit.
- Les règles d'orthographe et de grammaire sont respectées.
- A correctement ciblé l'information par rapport au public concerné.
- A effectué une mise en page correcte et harmonieuse.
- A utilisé les contrastes, les couleurs, les effets.

- A respecté les règles d'exposition et de rayonnage.
- A agencé l'espace de vente selon les thèmes d'animation proposés.

