



GRILLE D'AUTO-ÉVALUATION DU TRAVAIL EN SALLE UAA 2 CPU 5° RESTAURATEUR-RESTAURATRICE			Nom et prénom de l'élève :		
CRITÈRES	INDICATEURS GLOBALISANTS	N°	INDICATEURS OPÉRATIONNELS	PERFORMANCE	
					
RESPECT DE LA PROCÉDURE DE LA MISE EN PLACE	Le matériel est bien choisi	1	Je choisis et dispose correctement le mobilier		
		2	J'identifie les couverts, la vaisselle, le matériel utiles au dressage des tables en fonction des menus		
		3	J'écarte le mobilier/matériel défectueux		
		4	Je choisis correctement les produits et le matériel utiles au mastic		
	Les techniques de mises en place sont respectées	5	J'applique les techniques de transport du mobilier		
		6	J'applique les techniques de transport de la vaisselle		
		7	Je place le molleton et le nappage correctement		
		8	Je respecte les règles de dressage de table		
		9	Je crée des décorations de tables simples et soignées		
		10	Je prépare le matériel de service en fonction du menu à servir et des préparations à effectuer en salle		
		11	Je mets en place le bar correctement et je réalise l'inventaire		
		12	Je signale les anomalies et les manquements au responsable de salle		
	La chronologie et le timing des opérations sont respectées	13	J'effectue la mise en place de façon logique		
		14	J'optimise mes déplacements		
		15	Je respecte le temps imparti à la mise en place		
	Le confort du client fait l'objet d'attention	16	Je dispose le mobilier en respectant les règles d'espacement		
		17	Je signale toute anomalie relative à l'ambiance de la salle pouvant porter préjudice au confort du client		

		18	Je dispose la décoration de table afin qu'elle ne gêne pas les clients		
ADÉQUATION DE LA COMMUNICATION	L'accueil, la communication et le conseil sont de qualité (y compris dans la seconde langue)	19	Je respecte les règles de politesse et de courtoisie en français et dans le seconde langue		
		20	J'accueille le client en seconde langue de manière efficace		
		21	J'utilise un vocabulaire professionnel adapté		
		22	Je respecte les techniques d'accueil et de prise de congé		
		23	Je présente, en seconde langue, le menu aux clients de façon compréhensible		
	Les éléments indispensables à la prise de réservation/annulation sont présents	24	Je respecte les techniques de prises de réservation et/ou d'annulation		
		25	Je collecte toutes les informations utiles aux prises de réservations		
	Les demandes et les plaintes des clients sont prises en compte et/ou relayées	26	Je prends en compte les demandes spécifiques des clients		
27		Je relaye les plaintes efficacement et rapidement			
COHÉRENCE DU SERVICE	Les règles de prise de commandes et d'établissement de la note sont respectées (rédaction/encodage/transmission/encaissement)	28	Je rédige entièrement et lisiblement les bons de commandes		
		29	Je transmets les bons de commandes dans les services ad hoc		
		30	J'établis correctement la note et la transmets rapidement au client		
		31	Je vérifie l'encaissement et le gère selon le mode de paiement		
	La chronologie et le suivi du service sont respectés	32	J'annonce les bons en cuisine et fais suivre en cuisine de façon cohérente		
		33	J'organise la progression du service logiquement		
		34	J'assure le suivi des tables tout au long du service		
	Les techniques sont appliquées (y compris les annonces au passe)	35	Je rythme le service adéquatement selon les souhaits des clients		
		36	Je prends la commande des boissons dans les règles		
		37	Je respecte les règles de préséance		
38		J'applique les techniques de service des boissons froides non alcoolisées correctement			

		39	J'applique correctement les techniques de préparation des apéritifs		
		40	J'applique les techniques de service des boissons froides alcoolisées correctement		
		41	J'applique les techniques de service des boissons chaudes correctement		
		42	J'applique les différents types de service correctement		
		43	Je transporte la verrerie, les assiettes selon les techniques appropriées		
		44	J'applique les technique de débarrassage correctement		
		45	Je sers les fromages selon les techniques adéquates		
		46	J'applique correctement les techniques de préparation des différents desserts en salle		
		47	J'applique correctement la techniques de préparation du café flambé en salle		
RESPECT DES RÈGLES DE SÉCURITÉ ET D'HYGIÈNE, D'ENVIRONNEMENT, DE RANGEMENT ET DE TRAVAIL D'ÉQUIPE	La salle et ses annexes sont propres et rangées selon le plan de nettoyage de l'établissement	48	Je vérifie la propreté du mobilier et du matériel tout au long du service		
		49	Je dose et j'utilise les produits adaptés aux surfaces et au matériel à traiter		
		50	Je range et nettoie la salle selon le plan de nettoyage		
	Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de sécurité sont respectées	51	Je suis en tenue professionnelle complète, propre et nette		
		52	J'applique les Bonnes Pratiques d'Hygiène tout au long du service		
		53	Je respecte les règles de sécurité		
	L'entreposage, le tri des déchets et de la vaisselle sont conformes	54	Je respecte les règles d'ergonomie et de manutention		
		55	J'organise et trie la plonge selon la demande du responsable		
		56	Je trie les déchets selon la législation en vigueur		
	L'attitude générale est professionnelle	57	Je respecte les règles de déontologie		
		58	Je travaille avec soin et discrétion		
		59	J'adapte mes attitudes et mes comportements au travail en équipe		
60		J'utilise le vocabulaire professionnel à bon escient			



L'indicateur est tout à fait rencontré. Bravo, continue !



L'indicateur n'est pas complètement rencontré, des erreurs ou manquements sont relevés.

Réfléchis-Y. Demande conseil à tes professeurs.

Dans ton carnet d'auto-évaluation, note :

- la date
- les indicateurs qui posent un problème
- tes prises de conscience et tes engagements
- les recommandations de tes professeurs.

Remédie lors des apprentissages à venir. Tu en es capable