

## Annexe IX.1 – Épreuve E5 - Partie pratique - Grille d'évaluation I

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2021				
Épreuve E5 - Partie pratique - Production de services en hôtellerie restauration				
Évaluation ponctuelle pour tous les candidats - Grille d'évaluation I				
Nom et prénom du candidat :		Signature du candidat avant l'évaluation :		
Matricule :		Option choisie : <input type="checkbox"/> A ou <input type="checkbox"/> B ou <input type="checkbox"/> C		
Noms et signatures des membres de la commission d'évaluation :				
-				
-				
- Professionnel :				
Premier temps d'évaluation : Compte rendu de stage – 0 h 30 minutes				
<b>Rappel des consignes :</b> Le candidat dispose de 10 minutes maximum pour présenter son entreprise et son stage ainsi que les activités réalisées. La commission a ensuite 20 minutes maximum pour valider les critères de la grille par un jeu de questions-réponses.				
Apprécier, à la lecture du dossier, lors de la prestation orale du candidat y compris à partir de ses réponses aux questions posées, la nature des travaux réalisés et la part du management d'équipe dans les activités menées ; la présence d'approfondissements dans certains domaines ; la capacité à réaliser et à évaluer une production de services ; la capacité à en vérifier la conformité par rapport aux standards ; la capacité à proposer des actions correctrices adaptées, à travers ses compétences à :	Appréciations			
	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Présenter les activités réalisées lors du ou des stages.				
Évaluer et analyser les activités réalisées.				
S'adapter au(x) contexte(s) professionnels et s'intégrer à une équipe.				
Appréciation sur la prestation du candidat en termes de compétences :				