

Nom et prénom : .....	<b>LES RESTAURANTS UNIVERSITAIRES DE LA ROCHELLE</b> « ..... »	<b>Contexte n°2</b> La restauration collective
Date : .....		<b>Qualité des services - EP2 -</b>

## ANNEXE 2

## Fiche d'auto évaluation

Poste occupé : Plongeur

	C'est réussi si :	Niveau de qualité			Solutions que je propose pour améliorer la qualité de mon travail
		Oui	+/-	Non	
<b>Déroulement de l'activité</b>	<b>C.36 PREPARER LA DISTRIBUTION, LA VENTE DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES ET ASSURER LEUR DISTRIBUTION</b>				
	J'ai respecté les règles de sécurité - .....				
	J'ai respecté les règles d'hygiène - .....				
	J'ai respecté les consignes relatives à mon poste - .....				
	<b>C.393 REPERER LES DYSFONCTIONNEMENTS DANS L'ORGANISATION DE SON TRAVAIL</b>				
	J'ai identifié un dysfonctionnement : - .....				
	J'ai pris une initiative adaptée : - .....				
	<b>C.43 SE SITUER DANS L'ORGANISATION DU SERVICE</b>				
	J'ai respecté l'organisation mise en place				
	J'ai adapté mon langage et mon comportement à la situation professionnelle				
<b>Qualité du résultat</b>	C'est réussi si :	Niveau de qualité			Solutions que je propose pour améliorer la qualité de mon résultat
		Oui	+/-	Non	
	J'ai participé d'une façon efficace à la réussite du service				

Nom et prénom : .....	<b>LES RESTAURANTS UNIVERSITAIRES DE LA ROCHELLE</b> « ..... »	<b>Contexte n°2</b> La restauration collective
Date : .....		<b>Qualité des services - EP2 –</b>

## ANNEXE 2

## Fiche d'auto évaluation

Poste occupé : **Serveur**

	C'est réussi si :	Niveau de qualité			Solutions que je propose pour améliorer la qualité de mon travail
		Oui	+/-	Non	
<b>Déroulement de l'activité</b>	<b>C.36 PREPARER LA DISTRIBUTION, LA VENTE DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES ET ASSURER LEUR DISTRIBUTION</b>				
	J'ai respecté les règles d'hygiène - .....				
	J'ai mis en service le matériel assurant la conservation des préparations alimentaire pendant le service : - .....				
	J'ai dressé les plats d'une façon esthétique et soignée				
	J'ai approvisionné et réapprovisionné les espaces de distribution en mets : - .....				
	<b>C.393 REPERER LES DYSFONCTIONNEMENTS DANS L'ORGANISATION DE SON TRAVAIL</b>				
	J'ai identifié un dysfonctionnement : - .....				
	J'ai pris une initiative adaptée : - .....				
	<b>C.43 SE SITUER DANS L'ORGANISATION DU SERVICE</b>				
	J'ai respecté l'organisation mise en place				
J'ai adapté mon langage et mon comportement à la situation professionnelle					
<b>Qualité du résultat</b>	C'est réussi si :	Niveau de qualité			Solutions que je propose pour améliorer la qualité de mon résultat
		Oui	+/-	Non	
	J'ai participé d'une façon efficace à la réussite du service				

Nom et prénom : .....	<b>LES RESTAURANTS UNIVERSITAIRES DE LA ROCHELLE</b> « ..... »	<b>Contexte n°2</b> La restauration collective
Date : .....		<b>Qualité des services - EP2 –</b>

## ANNEXE 2

## Fiche d'auto évaluation

Poste occupé : Chef de rang

	C'est réussi si :	Niveau de qualité			Solutions que je propose pour améliorer la qualité de mon travail
		Oui	+/-	Non	
<b>Déroulement de l'activité</b>	<b>C.36 PREPARER LA DISTRIBUTION, LA VENTE DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES ET ASSURER LEUR DISTRIBUTION</b>				
	J'ai respecté les règles d'hygiène - ..... .....				
	J'ai approvisionné la desserte sans aucun oubli				
	J'ai effectué un affichage lisible et soigné du menu				
	<b>C.393 REPERER LES DYSFONCTIONNEMENTS DANS L'ORGANISATION DE SON TRAVAIL</b>				
	J'ai identifié un dysfonctionnement : - ..... .....				
	J'ai pris une initiative adaptée : - ..... .....				
	<b>C.37 ENCAISSER LES PRESTATIONS.</b>				
	J'ai encaissé avec efficacité (rapidité, fiabilité)				
	J'ai trié correctement les recettes (espèces, chèque, ticket)				
	J'ai su renseigner la feuille de caisse				
	<b>C.43 SE SITUER DANS L'ORGANISATION DU SERVICE</b>				
	J'ai respecté l'organisation mise en place				
	J'ai adapté mon langage et mon comportement à la situation professionnelle				
	<b>Qualité du résultat</b>	C'est réussi si :	Niveau de qualité		
		Oui	+/-	Non	
	J'ai participé d'une façon efficace à la réussite du service				

Nom et prénom : .....	<b>LES RESTAURANTS UNIVERSITAIRES DE LA ROCHELLE</b> « ..... »	<b>Contexte n°2</b> La restauration collective
Date : .....		<b>Qualité des services - EP2 -</b>

## ANNEXE 2

## Fiche d'auto évaluation

Poste occupé : Commis de salle

	C'est réussi si :	Niveau de qualité			Solutions que je propose pour améliorer la qualité de mon travail
		Oui	+/-	Non	
Dérroulement de l'activité	<b>C.36 PREPARER LA DISTRIBUTION, LA VENTE DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES ET ASSURER LEUR DISTRIBUTION</b>				
	J'ai respecté les règles d'hygiène - .....				
	J'ai organisé l'espace de distribution - .....				
	J'ai approvisionné le présentoir en veillant à la propreté du matériel : - .....				
	J'ai contrôlé le bon déroulement du service : - .....				
	<b>C.393 REPERER LES DYSFONCTIONNEMENTS DANS L'ORGANISATION DE SON TRAVAIL.</b>				
	J'ai identifié un dysfonctionnement : - .....				
	J'ai pris une initiative adaptée : - .....				
	<b>C.42 ACCUEILLIR, INFORMER, CONSEILLER ET SERVIR LE CLIENT.</b>				
	J'ai présenté aux clients la gamme des prestations (les différents choix possibles)				
	J'ai enregistré correctement la commande des boissons				
	J'ai servi sans erreur				
	<b>C.43 SE SITUER DANS L'ORGANISATION DU SERVICE.</b>				
	J'ai adapté mon langage et mon comportement à la situation professionnelle				
Qualité du résultat	C'est réussi si :	Niveau de qualité			Solutions que je propose pour améliorer la qualité de mon résultat
		Oui	+/-	Non	
	J'ai participé d'une façon efficace à la réussite du service				

Nom et prénom : .....	<b>LES RESTAURANTS UNIVERSITAIRES DE LA ROCHELLE</b> « ..... »	<b>Contexte n°2</b> La restauration collective
Date : .....		<b>Qualité des services - EP2 –</b>

## ANNEXE 2

## Fiche d'auto évaluation

Poste occupé : Barman

	C'est réussi si :	Niveau de qualité			Solutions que je propose pour améliorer la qualité de mon travail
		Oui	+/-	Non	
<b>Déroulement de l'activité</b>	<b>C.36 PREPARER LA DISTRIBUTION, LA VENTE DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES ET ASSURER LEUR DISTRIBUTION</b>				
	J'ai respecté les règles de sécurité et d'utilisation des appareils - .....				
	J'ai respecté les règles d'hygiène - .....				
	J'ai respecté les consignes relatives à mon poste - .....				
	J'ai préparé des boissons conformes à la commande				
	<b>C.393 REPERER LES DYSFONCTIONNEMENTS DANS L'ORGANISATION DE SON TRAVAIL</b>				
	J'ai identifié un dysfonctionnement : - .....				
	J'ai pris une initiative adaptée : - .....				
	<b>C.43 SE SITUER DANS L'ORGANISATION DU SERVICE.</b>				
	J'ai respecté l'organisation mise en place				
J'ai adapté mon langage et mon comportement à la situation professionnelle					
<b>Qualité du résultat</b>	C'est réussi si :	Niveau de qualité			Solutions que je propose pour améliorer la qualité de mon résultat
		Oui	+/-	Non	
	J'ai participé d'une façon efficace à la réussite du service				