



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

# BREVET PROFESSIONNEL DE RESTAURANT

Annexe 4

## GRILLE D'ÉVALUATION

Sous – épreuve **VENTE COMMERCIALISATION**

Unité 12                      Coefficient 2

Durée de l'épreuve 15 minutes maxi (+ 15 minutes d'Anglais)

0	AUCUNE MAITRISE
1	MAITRISE INSUFFISANTE
2	MAITRISE SATISFAISANTE
3	MAITRISE TOTALE

Date : \_\_\_\_\_.

	Candidat N° 1				Candidat N° 2				Candidat N° 3				Candidat N° 4			
<b>Accueil et prise de congés des clients</b>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Tenue et comportement professionnel.</b> <i>Tenue vestimentaire et corporelle, attitude, gestuel, sourire ...</i>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Adaptation au contexte commercial.</b> <i>A partir d'une situation indiquée par le jury, clients pressés, budget, circonstances du repas... évaluer la pertinence des propositions.</i>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Capacité à conseiller, efficacité de la vente.</b> <i>Les mets, les accords mets et boissons.</i>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Capacité à décrire clairement les mets.</b> <i>Il ne s'agit pas de vérifier la connaissance des produits, mais uniquement la composition des mets et des boissons dans un langage commercial.</i>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Capacité à argumenter et répondre aux objections.</b> <i>Justifier les propositions. Formuler les propositions de remplacement.</i>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Qualité de l'élocution. Vocabulaire adapté.</b>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Conformité et qualité du support</b>	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Total :</b>																
Note sur 20 = $\frac{\text{Total} \times 20}{24}$																

**Jury :**

**Émargement**

**Observations :**

\*

\*

\*

\*

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.