

## Grille d'évaluation STAGIAIRE CHEF OUVREUR

|               |                               |                     |
|---------------|-------------------------------|---------------------|
| Date :        | <b>STAGIAIRE CHEF OUVREUR</b> | <b>CHEF OUVREUR</b> |
| Lieu :        | Nom, Prénom :                 | Nom, Prénom :       |
| Compétition : | Signature :                   | Signature :         |

| Critères                                       | Précisions                                                                                                                                                   | Très insuffisant | Insuffisant | Bon | Top |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-----|-----|
| <b>PLANIFICATION</b>                           | Organiser un tour de compétition, mettre en scène chaque situation pour stimuler l'équipe                                                                    |                  |             |     |     |
| <b>MANAGER UNE EQUIPE</b>                      | Capacité à donner le tempo, capacité à prendre de la hauteur et avoir une vue d'ensemble. Savoir estimer et valoriser les capacités des membres d'une équipe |                  |             |     |     |
| <b>COMMUNICATION AVEC L'EQUIPE</b>             | Discussions, écoute, diplomatie, Sérénité                                                                                                                    |                  |             |     |     |
| <b>RESPECT DU TIMING</b>                       | Timing lors de l'ouverture et pour la compétition                                                                                                            |                  |             |     |     |
| <b>COMMUNICATION AVEC LES OFFICIELS</b>        | Avant et durant la compétition, capacité à intégrer les autres officiels dans les décisions liées à l'ouverture. Disponibilité et calme                      |                  |             |     |     |
| <b>SECURITE</b>                                | Savoir organiser la sécurité de l'équipe dans le travail quotidien. Prévenir les risques de blessures. Espace clean pour caler après avoir trame.            |                  |             |     |     |
| <b>ORGANISATION MATERIELLE</b>                 | Savoir anticiper la logistique rangement stockage, marquage,                                                                                                 |                  |             |     |     |
| <b>CREATIVITE, ESTHETIQUE, DIVERSITE</b>       | Organisation de la planification pour proposer toutes situations au cours d'une compétition                                                                  |                  |             |     |     |
| <b>EXIGENCES DE CHAQUE TOUR DE COMPETITION</b> | Savoir en fonction des exigences de chaque tour de compétition mettre l'accent sur l'essentiel                                                               |                  |             |     |     |
| <b>ADAPTATION CATEGORIES</b>                   | Savoir organiser un tour de compétition où chaque taille peut avoir un avantage. Savoir estimer les extrêmes en envergure, taille.                           |                  |             |     |     |
| <b>CONNAISSANCE DES REGLES</b>                 | Etre au point sur les dernières dispositions liées aux règles du jeu                                                                                         |                  |             |     |     |
| <b>NIVEAU D'ESCALADE</b>                       | Etre suffisamment entraîné en fonction des autres membres de l'équipe pour avoir une vision d'ensemble juste des niveaux proposés                            |                  |             |     |     |
| <b>PHYSIQUE, GESTION FATIGUE</b>               | Savoir prendre la température de l'équipe pour gérer le tempo de l'ouverture                                                                                 |                  |             |     |     |

| BAREME              |                                                                                                     |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ELIMINATOIRE</b> | Si 4 cases grisées cochées ou plus : stage non validé.                                              |
|                     | Si le critère « sécurité » est évalué comme « très insuffisant ou insuffisant » : stage non validé. |

|                                         |                                                                                       |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Non validé                              |                                                                                       |
| Validé                                  |                                                                                       |
| Proposition 3 <sup>ème</sup> expérience |  |

8-10 quai de la Marne - 75019 PARIS

Commentaire du chef ouvrier :

T. +33 (0)1 40 18 75 50  
F. +33 (0)1 40 18 75 59  
[www.ffme.fr](http://www.ffme.fr)



8-10 quai de la Marne - 75019 PARIS

T. +33 (0)1 40 18 75 50

F. +33 (0)1 40 18 75 59

[www.ffme.fr](http://www.ffme.fr)