

Grille d'évaluation STAGIAIRE CHEF OUVREUR

Date :	STAGIAIRE CHEF OUVREUR	CHEF OUVREUR
Lieu :	Nom, Prénom :	Nom, Prénom :
Compétition :	Signature :	Signature :

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

BAREME	
ELIMINATOIRE	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^{ème} 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



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