

**BEP HOTELLERIE Option : RESTAURANT
CAP RESTAURANT**

CENTRE :

**GRILLE D'ÉVALUATION N°I
EP1 PRÉPARATION – DISTRIBUTION - ACCUEIL**

Nom du candidat :

Prénom :

N° inscription :

Date de l'épreuve :

<u>ECHELLE D'ÉVALUATION DES EXIGENCES</u>	
Très bonne maîtrise	16 à 20
Bonne maîtrise	13 à 15
Maîtrise moyenne	10 à 12
Maîtrise insuffisante	7 à 9
Peu de maîtrise	4 à 6
Maîtrise très faible ou nulle	0 à 3

N° poste :

N° rang :

Nature de l'épreuve :

Pratique professionnelle

	NOTES */20	COEF.	PRODUIT	SOUS TOTAL	OBSERVATIONS
TENUE DE POSTE		1		/20	
MISE EN PLACE :					
– Nappage et vérification de la mise en place		0,5			
– Décoration florale		0,5		/20	
SERVICE :					
– Préparation d'office		1			
– Bons (rédaction circuit prise de commande)		1			
– Service des mets spécifiques (découpage, flambage, finition)		2			
– Service des boissons (vins, café...)		2			
– Coordination des 2 tables et service des autres mets		2		/160	
ACCUEIL :					
– Suivi de la clientèle, communication		3		/60	
TOTAL I				/260	

Emargement des membres du jury

*Toute note inférieure à 10 doit être justifiée

**BEP HOTELLERIE Option : RESTAURANT
CAP RESTAURANT**

CENTRE :

**GRILLE D'ÉVALUATION N°II
EP1 VENTE ET COMMUNICATION**

Nom du candidat :

Prénom :

N° inscription :

Date de l'épreuve :

ECHELLE D'ÉVALUATION DES EXIGENCES

Très bonne maîtrise	16 à 20
Bonne maîtrise	13 à 15
Maîtrise moyenne	10 à 12
Maîtrise insuffisante	7 à 9
Peu de maîtrise	4 à 6
Maîtrise très faible ou nulle	0 à 3

N° poste :

N° rang :

Nature de l'épreuve :

Pratique professionnelle

	NOTES */20	COEF.	PRODUIT	SOUS TOTAL	OBSERVATIONS
- Préparation et attitude (tenue vestimentaire, maintien, comportement)	1				
- Recherche des besoins (écoute, questionnement)	0,5				
- Présentation des mets, connaissance et argumentation	2				
- Présentation des vins, connaissance et argumentation	2				
- Réponses aux objections	0,5				
- Vente additionnelle	0,5				
- Conclusion, prise de congé	0,5				
TOTAL II				/140	

RECAPTITULATIF

TOTAL I + II = /400
(TOTAL I + II) : 20 = / 20

CAP

Note/20 x 12 = /240

BEP

Note/20 x 8 = /160

Émargement des membres du jury

