

**BEP HOTELLERIE Option : RESTAURANT
CAP RESTAURANT**

CENTRE :

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

Nom du candidat :

Prénom :

N° inscription :

Date de l'épreuve :

N° poste :

N° rang :

Nature de l'épreuve :

Pratique professionnelle

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 |

| | 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 :

N° poste :

Prénom :

N° rang :

N° inscription :

Date de l'épreuve :

Nature de l'épreuve :

Pratique professionnelle

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 |

| | 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

