

## SERVICE DES REPAS

1. Exécution après tirage au sort, par le candidat, en dehors de l'épreuve pratique de préparation des repas
2. Ne pas laisser les sujets aux candidats
3. Ne pas oublier de reporter la note de service sur le tableau récapitulatif des points

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 2001
Durée : 30 min	Page 1/1	Service des repas
INSTRUCTIONS AU JURY		EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE

## SERVICE DES REPAS

Exécution, après tirage au sort, par le candidat  
en dehors de l'épreuve pratique de préparation

Présentation..... 2 points

- Tenue professionnelle non exigée
- Tenue parfaitement propre
- Cheveux attachés si nécessaire, non flottants
- Pas de vernis à ongles
- Pas de bijou

Respect des techniques..... 4 points

Organisation..... 1 point

Choix du matériel..... 1 point

Hygiène..... 2 points

---

**TOTAL..... 10 points**

<b>BAREME DE NOTATION COMMUN A TOUS LES SUJETS</b>
----------------------------------------------------

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 2001
Durée : 30 min		Service des repas
BAREME DE NOTATION	Page 1/1	EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE

<b>BAREME</b>	<b>CANDIDATS</b>		N°							
			Sujet n°							
• Présentation de l'élève (tenue et comportement)	<b>2 pts</b>									
• Respect des techniques	<b>4 pts</b>									
• Organisation	<b>2 pts</b>									
• Hygiène	<b>2 pts</b>									
<b>NOTE DU CANDIDAT</b>	<b>/ 10 pts</b>									

<b>Date de l'épreuve :</b>	
<b>Noms, prénoms des évaluateurs</b>	<b>Emargement</b>

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 2001
Durée : 30 min		<b>Service des repas</b>
GRILLE DE NOTATION	Page 1/1	EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE