

GRILLE D'EVALUATION

Groupement inter-académique II :

SPECIALITE **CAP CAFE-BRASSERIE** Session **2002**

EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Durée **5h**

Coefficient **11**

G **1/1**

1. TENUE DE POSTES « CAFE » ET « BRASSERIE » (la fiche est fournie au candidat par le centre)					
	• Travaux d'entretien, préparation des locaux, du mobilier, du matériel	3	2	1	0
2. EPREUVE CAFE – MISE EN PLACE DES BOISSONS SPECIFIQUES					
	• Mise en place du comptoir et de la salle	3	2	1	0
	• Préparation rationnelle d'une commande	3	2	1	0
	• Service des boissons	3	2	1	0
	• Respect des techniques et des usages professionnels	3	2	1	0
	• Prise de commande (mémoire, bons,...)	3	2	1	0
	• Comportement relationnel en vente	3	2	1	0
3. EPREUVE BRASSERIE – MISE EN PLACE ET SERVICE DES METS SIMPLES					
	• Mise en place et vérification du travail...	3	2	1	0
	• Le service des mets simples	3	2	1	0
	• Le service des boissons	3	2	1	0
	• Respect des techniques et des usages professionnels	3	2	1	0
	• Prise de commande (mémoire, bons,...)	3	2	1	0
	• Comportement relationnel en vente	3	2	1	0
4. CONNAISSANCE DES PRODUITS ET PHASES DE LA VENTE					
	• Présentation du support et détermination des besoins du client	3	2	1	0
	• Argumentation commerciale et réponse aux objections	3	2	1	0
	• Prise de commande et vente additionnelle	3	2	1	0
	• Connaissance des produits du bar (composition, fabrication,...)	3	2	1	0
	• Connaissance des mets et boissons (composition, fabrication,...)	3	2	1	0
	• Utilisation en termes simples d'une langue étrangère	3	2	1	0
	• Information touristique, environnement local (plans, brochures touristiques sont fournis par le candidat)....	3	2	1	0
Total général					
Note sur 20 en point entier ou en demi -point (Total général divisé par 3)		/20			
Total CAP / EP1 : Note obtenue par 11 coefficients		/220			

Candidat		Sujet n°	0 = Point faible 1 = Maîtrise insuffisante 2 = Conforme aux exigences 3 = Point fort
N° du candidat :	Nom du candidat :		
Jury		Date	
Nom(s)	Signature(s)		