

GRILLE D'EVALUATION

| | | |
|--|------------------------|--------------------------------|
| Groupement inter académique II | Session 2003 | Code |
| Examen et spécialité CAP CAFE-BRASSERIE | | |
| Intitulé de l'épreuve EP1 : Pratique professionnelle | | |
| Type | Date et heure | Durée 5 heures |
| | | Coefficient 11 |
| | | N° de page/total 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 entiers (Total général divisé par 3) | | | | /20 | |
| <i>ou 1/2 point</i> | | | | | |
| 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) | | |
| | | | |