ACADEMIE DE CLERMONT-FERRAND

BREVET PROFESSIONNEL DE RESTAURANT

Sous - Epreuve SERVICE Unité 13 **Coefficient : 3**

GRILLE D'EVALUATION

EXIGENCES	PRÉCISIONS	CANDIDAT N°			
Organiser le travail et transmettre les consignes au commis par écrit.	prévoir des photocopies des consignes	0	1	2	3
Assurer le suivi des consignes transmises.	appliquer les consignes écrites	0	1	2	3
Réaliser la décoration florale et contrôler la mise en place.	conformité avec les exigences professionnelles rectifications éventuelles	0	1	2	3
Adopter un comportement et une tenue professionnelle.	tenue vestimentaire irréprochable, attitude adaptée	0	1	2	3
Accueillir et installer les clients.	prendre en charge les clients sans attendre et veiller à leur confort	0	1	2	3
Utiliser rationnellement le mobilier, le matériel.	utiliser les guéridons et la console	0	1	2	3
Prendre la commande.	annoncer le menu au client en le guidant dans son choix avec aisance	0	1	2	3
Rédiger les différents bons, en assurer le circuit.	lisibilité et possibilité de facturation	0	1	2	3
Mettre en place le poste de travail.	au moment opportun	0	1	2	3
Maîtriser la technique de service à l'anglaise	aisance, dextérité, rapidité	0	1	2	3
Maîtriser la technique de service à l'assiette	aisance, dextérité, rapidité	0	1	2	3
Maîtriser la technique de service au guéridon	aisance, dextérité, rapidité	0	1	2	3
Mettre en oeuvre les techniques de tranche ou de découpage.	utiliser les techniques en respectant le produit, faire des parts égales, servir chaud (efficacité, rapidité, propreté)	0	1	2	3
Mettre en oeuvre les techniques de filetage ou découpage (poissons).		0	1	2	3
Mettre en oeuvre les techniques de flambage.		0	1	2	3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin effervescent.	présenter la bouteille, respecter les techniques de service, aisance, dextérité et propreté.	0	1	2	3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin blanc.		0	1	2	3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin rouge en panier.		0	1	2	3
Coordonner et synchroniser le service des mets et des boissons des trois tables.	assurer la continuité du service dans le rang	0	1	2	3
Évaluer le service du fromage	Connaissance des produits, portionnage + service	0	1	2	3
	Note /20				Total x 20 / 60

MEMBRES DU JURY **EMMARGEMENT**

*
*
*
*

OBSERVATIONS

0	Aucune maîtrise
1	Maîtrise insuffisante
2	Maîtrise satisfaisante
3	Maîtrise totale