



CAP RESTAURANT

EP2 : MISE EN PLACE ET SERVICE DES METS ET BOISSONS

EPREUVE PONCTUELLE

9111
N° 50255-1

Etablissement :	N° Candidat :
Session : 2005	Date de l'évaluation :

Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :

CRITERES	EVALUATION			
L'évaluation porte sur les techniques A et B du référentiel. Une préparation d'office (avant le service) et un filetage, découpage ou finition en salle seront prévues dans le menu ainsi qu'un plateau ou voiture de fromages. Service de 6 couverts sur deux tables.	TB	B	I	TI

ORGANISER

Planifier son travail lors de la mise en place du service				
Organiser et gérer son rang				

REALISER

Effectuer les tâches de nettoyage du mobilier et du matériel				
Effectuer les mises en place des tables, console et guéridon				
Réaliser une décoration florale de table				
Réaliser et dresser à l'assiette une préparation d'office avant le service				
Assurer techniquement et selon les règles le service des mets présentés à l'assiette				
Assurer techniquement et selon les règles le service des mets à l'anglaise				
Réaliser techniquement et selon les règles filetage, découpage ou flambage				
Assurer le service du fromage au guéridon ou à la voiture, en respectant les règles de découpage et de service				
Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service				
Assurer selon les règles le service des boissons froides (apéritifs, digestifs...) au départ du bar ou de l'office.				
Assurer selon les règles le service des vins en fonction du choix des clients (respect de la verrerie, service, suivi des tables)				
Assurer selon les règles le service des boissons chaudes au départ du bar ou de l'office				
Respecter les règles de préséance				
Synchroniser le service des deux tables				

CONTROLER

Contrôler, présenter les factures au client, effectuer les encaissements				
--	--	--	--	--

COMMUNIQUER ET VENDRE

Accueillir le client, l'installer. Prendre congé du client				
Assurer le suivi commercial du client				
Avoir une attitude et un comportement professionnel				
Rendre la commande, rédiger correctement les bons				
Formuler correctement les annonces au passe				

Total sur 66 pts divisé par 3,3	Note sur 20 pts (arrondie au pt entier ou au demi point)	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:10%; text-align: center;">3</td> <td style="width:10%; text-align: center;">2</td> <td style="width:10%; text-align: center;">1</td> <td style="width:10%; text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Total sur 66 pts</td> </tr> </table>	3	2	1	0	x				=				Total sur 66 pts			
3	2	1	0															
x																		
=																		
Total sur 66 pts																		