

**CAP RESTAURANT**  
**Grille de notation - sujet n° 8**

**EP2 : MISE EN PLACE- SERVICE DES METS ET BOISSONS**

*Durée : 4h30 pratique*      *Coefficient : 9+1 (VSP)*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

CAP RESTAURANT SESSION 2005- Groupement interacadémique 1  
**GRILLE D'ÉVALUATION**  
 EP2/U2 : Mise en place et service des mets et des boissons

N° de candidat :		N° d'inscription :	
------------------	--	--------------------	--

INTITULES	Système d'évaluation					OBSERVATIONS
	0	1	2	3	4	
<b>Travaux préparatoires</b>						
Tenue des postes : Propreté, hygiène et sécurité						
Nappage des tables et du guéridon						
Mise en place des tables						
<b>Service des mets</b>						
Service à l'assiette						
Service à l'Anglaise						
Service au guéridon						
Commercialisation et service du fromage						
Synchronisation des tables, rapidité et efficacité						
Technique de débarrassage						
<b>Service des boissons</b>						
Conditionnement / Débouchage des vins						
Technique de service des boissons						
Suivi des tables						
<b>Prise de commande</b>						
Présentation des supports de vente						
Rédaction des bons						
Attitude commerciale (sourire, ...)						
<b>Techniques spécifiques (flambages, découpages...)</b>						
Organisation du travail						
Technique et rapidité						
Présentation des mets						
<b>Préparation d'office</b>						
Respect des règles d'hygiène et de sécurité						
Technique						
Résultat (présentation)						
<b>Profil général</b>						
Tenue professionnelle, hygiène corporelle						
Accueil du client						
Contact clientèle (Attention, discrétion, disponibilité)						
Respect des règles de préséance						
<b>Calcul : Total des points par colonne →</b>						<b>→ Total : /100</b>
<b>Total général : Note (sur 100)</b>	: 5 =	/20			Note en points entiers ou au ½ point supérieur	

Evaluation des exigences	
0	Aucune maîtrise
1	Maîtrise insuffisante
2	Maîtrise moyenne
3	Bonne maîtrise
4	Très bonne maîtrise

Emargement du jury :

Examen : CAP RESTAURANT - Session 2005	Grille d'évaluation
EP2/U2 Mise en place et service des mets et boissons.	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficient : 9+4 (USP)
Document 1/1	