

Support de base de discussion

EP2 A - SERVICE DES BOISSONS ET DES METS

Evaluation par épreuve ponctuelle

<p style="text-align: center;">Première partie</p> <p style="text-align: center;">Activité comptoir</p> <p style="text-align: center;">Expression de connaissances orales :</p> <p style="text-align: center;">Evaluation sur 2 points</p> <p style="text-align: center;">CADRE DE L'ÉPREUVE</p>
--

Composition préconisée du jury :

Le jury est composé de deux membres :

De préférence :

Un professeur de pratique professionnelle ou un professionnel

Un professeur de gestion de préférence ou professeur enseignant les sciences appliquées.

Déroulement de l'évaluation :

Au début de l'activité comptoir, le candidat tire un numéro de sujet et le remet au jury.

Le jury prend le sujet correspondant (il comprend le corrigé).

Au cours de l'activité comptoir, les membres du jury, entame une discussion avec le candidat sur les cinq thèmes prévus dans le sujet.

Evaluation :

Chaque question est notée sur 4 points

La note finale est reportée sur 20 sans arrondi sur la grille récapitulative de l'épreuve EP2.

Support de base de discussion

EP2 A - SERVICE DES BOISSONS ET DES METS

Première partie

Activité comptoir

Expression de connaissances orales :

SUJET 1

Environnement technologique :

- ↳ Citer les opérations à effectuer lors d'une livraison
A partir des bons de livraison et de commande : contrôle quantitatif et contrôle qualitatif
- ↳ Citer des apéritifs à base de gentiane :
SUZE AVEZE

Environnement scientifique

- ↳ Citer deux risques professionnels que l'on peut rencontrer lors de travaux d'office
chute sur sol glissant –mal de dos dû à la station debout..

Environnement économique et juridique

- ↳ Préciser l'utilité du coefficient multiplicateur sur une fiche technique
Il permet de calculer le prix de vente
- ↳ Indiquer 2 méthodes de valorisation des stocks
CMUP et PEPS ...

Support de base de discussion

EP2 A - SERVICE DES BOISSONS ET DES METS

Première partie

Activité comptoir

Expression de connaissances orales :

SUJET 2

Environnement technologique :

- ↳ Préciser des zones protégées où un débit de boisson ne peut-être ouvert
école, hôpital....
- ↳ Définir un P.A.I.
Produit d'alimentation intermédiaire

Environnement scientifique

- ↳ Citer 2 risques professionnels que l'on peut rencontrer lors du service en salle.
problèmes respiratoires dû au tabac _ douleur lombaire due au port de charges
- ↳ Indiquer 3 mesures préventives permettant d'éviter les parasitoses.
laver les crudités – bien faire cuire la viande – se laver les mains au sortir des toilettes

Environnement économique et juridique

- ↳ Si un serveur renverse un plat sur un client, la responsabilité de l'entreprise est engagée ? Préciser le type de responsabilité
responsabilité civile

Support de base de discussion

EP2 A - SERVICE DES BOISSONS ET DES METS

Première partie

Activité comptoir

Expression de connaissances orales :

SUJET 3

Environnement technologique :

- ↳ Préciser le cadre de la loi EVIN pour une brasserie
Une zone fumeur est obligatoire dans une brasserie

Environnement scientifique

- ↳ Citer 2 noms de parasites.
ténia – trichine...
- ↳ Les restes en fin de service ne sont pas conservés. Justifier.
pour éviter tous risques d'IA

Environnement économique et juridique

- ↳ Indiquer la différence entre la licence III et IV
Licence III : alimentation, boissons non alcoolisées, licence IV : alcool
- ↳ Citer 2 types d'impôts que l'entreprise est susceptible de payer
Impôt sur les sociétés, taxe d'apprentissage, professionnelle, TVA...

Support de base de discussion

EP2 A - SERVICE DES BOISSONS ET DES METS

Première partie

Activité comptoir

Expression de connaissances orales :

SUJET 4

Environnement technologique :

- ↳ Indiquer le grammage de café pour un expresso
7 g
- ↳ Définir la composition d'un quinquina
à base de plantes

Environnement scientifique

- ↳ Définir un autocontrôle
c'est un test que réalise le restaurateur de sa propre initiative pour vérifier la conformité de ses méthodes de travail

Environnement économique et juridique

- ↳ Citer 2 représentants du personnel
Délégué du personnel, CHSCT, syndical, comité d'entreprise
- ↳ Nommer les types de réductions appliquées sur une facture fournisseur
Remise, ristourne, rabais, escompte...

Support de base de discussion

EP2 A - SERVICE DES BOISSONS ET DES METS

Première partie

Activité comptoir

Expression de connaissances orales :

SUJET 5

Environnement technologique :

- ↳ Indiquer le verre utilisé pour le service du champagne
une flute
- ↳ Préciser les modalités de stockage du fromage
froid positif 4 à 6 degrés

Environnement scientifique

- ↳ Donner le nom d'une intoxication alimentaire et indiquer les signes caractéristiques de cette maladie.
Salmonellose - Diarrhée, vomissement, fièvre
- ↳ Justifier l'emplacement d'un plan d'évacuation.
visible par les clients et le personnel et placé vers la sortie

Environnement économique et juridique

- ↳ Au moment de la réception des marchandises, indiquer les 2 documents utiles au contrôle
Bon de commande et bon de livraison (ou réception)