

**CAP SERVICES HOTELIERS**  
Fiche de Notation

Date :  
Durée de l'Epreuve pratique : 1h30

**SERVICE DU PETIT DEJEUNER**  
**EPREUVE EP2**

N° du Candidat : .....	Note sur 16
1) PRISE DE COMMANDE - Vérification de la mise en place de la salle de restaurant - Accueil au restaurant et prise de contact - Rapidité de la prise de commande - Respect des phases de ventes (ventes additionnelles) - Commande du petit déjeuner (rédaction du bon avec nom du client, n° de chambre...) - Aide dans le choix du client	/6
2) PREPARATION – MISE EN PLACE - Effectuer le mise en place au restaurant (nappage, matériel) ou sur plateau, ou au buffet - Choix du matériel - Choix des denrées - Organisation du travail	/5
3) SERVICE - Tenue vestimentaire – Corporelle - Elégance - Amabilité – relation avec la clientèle (en chambre ou au restaurant) - Propreté – Chaleur des denrées - Rapidité (attention au temps écoulé entre la commande et le service)	/5
TOTAL	/16

Noms des membres du Jury :

Signatures :

CAP SERVICES HOTELIERS	<i>Grille évaluation EP2</i>	
EPREUVE EP2 : SERVICE DU PETIT DEJEUNER	Session juin 2006	
Durée pratique : 1h30	Coeff. : 5	Document 1/1