

CAP RESTAURANT

EP1 : COMMERCIALISATION - VENTE

N° 60681

EPREUVE PONCTUELLE

1/1

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

Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :

CRITERES D'EVALUATION

Accueil du client et installation à table

Prendre contact avec le client, l'accueillir et l'installer à table.	/05
Présenter les supports de vente.	

CRITERES D'EVALUATION	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		TB	B	I	TI
<u>Prise de commande</u>					
Présenter et argumenter 2 ou 3 des différents mets de la carte.					
Proposer et argumenter les boissons (apéritifs, vins, digestifs, sodas...) et proposer d'éventuelles ventes additionnelles.					
Utiliser une langue étrangère lors de quelques échanges avec les clients.					
Rédiger les bons de commande selon les règles (permettre l'envoi et la facturation sans erreur) et en correspondance avec les désirs du client.					
Avoir une tenue et un comportement professionnel adapté tout au long de la prise de commande. Conclure la commande et prendre congé.					

TOTAL / 15 pts	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">3</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">2</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">0</td> </tr> </table>	3	2	1	0
3	2	1	0		

Note / 20 pts entiers ou demi-points