

**CAP RESTAURANT**  
**EP2 : MISE EN PLACE ET SERVICE DES METS ET BOISSONS**  
**EPREUVE PONCTUELLE**

<b>Etablissement :</b>	<b>N° Candidat :</b>
<b>Session :</b>	<b>Date de l'évaluation :</b>
<b>Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :</b>	

<b>CRITERES</b>	<b>EVALUATION</b>			
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				
Débarasser 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				
Prendre la commande, rédiger correctement les bons				
Formuler correctement les annonces au passe				

Total sur 66 pts divisé par 3,3	<b>Note sur 20 pts</b> (arrondie au pt entier ou au demi point)	<table style="margin: auto;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">3</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">1</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">0</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center; padding: 2px;">x</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center; padding: 2px;">=</td> </tr> </table>	3	2	1	0	x				=			
3	2	1	0											
x														
=														
		Total sur 66 pts												

# TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
<b>Plats</b>  <b>Menu 2 couverts :</b> COCKTAIL FLORIDA  COTES D'AGNEAU VERT PRE TOMATE PROVENCALE HARICOTS VERTS  PLATEAU DE FROMAGES  FRAISES MELBA	Synchroniser le service des 2 tables Peler et découper oranges et pamplemousses Les dresser à l'assiette  Proposer des accords mets et vins Appliquer les règles de préséance  Réaliser une décoration florale
<b>Menu 4 couverts :</b> QUICHE LORRAINE CARRE D'AGNEAU ROTI TOMATES PROVENCALE HARICOTS VERTS  ASSIETTE DE FROMAGES  FRAISES MELBA	Réaliser le service des apéritifs au plateau Déboucher avec méthode les vins Effectuer le service des vins Réaliser le service à l'assiette Adapter la coupe selon la forme des fromages  Effectuer nappage et mise en place Rédiger les bons de commande Effectuer le service des apéritifs au plateau Déboucher et effectuer le service des vins Réaliser le service à l'anglaise des haricots verts Et des tomates provençales  Service à l'assiette  Découper un carré d'agneau  Transmettre avec exactitude les ordres aux différents services

<b>Groupement inter académique II</b>		Session	2006	Code	60215-1
Examen et spécialité					
<b>CAP RESTAURANT</b>					
Intitulé de l'épreuve					
<b>EP2 : Mise en place et service des mets et boissons</b>					
Type	Date et heure		Durée	Coef	N° de page/total
<b>TECH</b>	<i>Jeudi 01 juin (Matin)</i>		<b>4 H 30'</b>	<b>10</b>	<b>1/1</b>