

CENTRE D'EXAMEN:

Date :

C.A.P. RESTAURANT SESSION 2006

EP1/U1- Grille d'évaluation : COMMERCIALISATION - PRISE DE COMMANDE
Epreuve pratique , orale, d'une durée de 30 minutes.

N° candidat :
 N° d'inscription:

INTITULES	0	1	2	3	4	Observations
CRITERES D EVALUATION						
Accueil du client						Observations
Procédure d'accueil, installation et présentation des supports						
Comportement professionnel (tenue, sourire, regard, élocution)						
Connaissance des produits						Observations
Renseigner le client sur les produits du bar						
Renseigner le client sur la composition des mets						
Conseiller le client sur le choix des vins						
Techniques de vente						
Rechercher les besoins (écoute, questionnement)						
Argumenter de façon efficace et s'adapter à la situation						
Proposer des ventes additionnelles						
Prise de commande						
S'assurer de la conformité des commandes						
Prise de commande dans une langue étrangère						
Utiliser une langue étrangère lors de la commercialisation						

calcul: total des points sur 40 ▶						/40
NOTE FINALE AVEC COEFFICIENT	Note sur 40 x 2					/80

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

Emargement des membres du jury:

Examen:CAP RESTAURANT - Session 2006	Grille d'évaluation du jury	
EP1/U1: CAP RESTAURANT - COMMERCIALISATION - PRISE DE COMMANDE		
Temps alloué : 0 h 30	Coefficient : 4	Document 1/1