

CAP RESTAURANT SESSION 2006

GRILLE D'EVALUATION

EP2/U2 : Mise en place et service des mets et des boissons

N° de candidat :		N° d'inscription :	
------------------	--	--------------------	--

INTITULES	Système d'évaluation					OBSERVATIONS
	0	1	2	3	4	
Travaux préparatoires						
Tenue des postes : Propreté, hygiène et sécurité						
Nappage des tables et du guéridon						
Mise en place des tables						
Service des mets						
Service à l'assiette						
Service à l'Anglaise						
Service au guéridon						
Commercialisation et service du fromage						
Synchronisation des tables, rapidité et efficacité						
Technique de débarrassage						
Service des boissons						
Conditionnement / Débouchage des vins						
Technique de service des boissons						
Suivi des tables						
Prise de commande						
Présentation des supports de vente						
Rédaction des bons						
Attitude commerciale (sourire,...)						
Techniques spécifiques (flambages, découpages...)						
Organisation du travail						
Technique et rapidité						
Présentation des mets						
Préparation d'office						
Respect des règles d'hygiène et de sécurité						
Technique						
Résultat (présentation)						
Profil général						
Tenue professionnelle, hygiène corporelle						
Accueil du client						
Contact clientèle (Attention, discrétion, disponibilité)						
Respect des règles de présence						
Calcul : Total des points par colonne →						
						→ Total : /100
NOTE FINALE : Note (sur 100) x 2 = /200						
COEFFICIENTEE Note en points entiers ou au ½ point supérieur						

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

Emargement du jury :

Examen : CAP RESTAURANT - Session 2006	Grille d'évaluation
EP2/U2 Mise en place et service des mets et boissons.	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficient : 10
	Document 1/1