

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|-----|
| CAP SERVICES EN BRASSERIE CAFE | EVALUATION PONCTUELLE | Session : 2006 Date série : Centre d'examen : | | | |
| EP 1 | APPROVISIONNEMENT ET PREPARATIONS SPECIFIQUES | CANDIDAT n° | | | |
| CRITÈRES d'ÉVALUATION | | TB | B | I | TI* |
| Postes | | | | | |
| Effectuer l'approvisionnement des postes - Contrôler la reception des marchandises - Effectuer le stockage | | | | | |
| Réaliser la mise en place des préparations spécifiques | | | | | |
| Effectuer la mise en place au comptoir, en salle et en brasserie | | | | | |
| Entretien ranger les équipements, locaux et matériels | | | | | |
| Total (Nombre de croix dans chaque colonne) | | | | | |
| | | 3 | 2 | 1 | 0 |
| TOTAL DES POINTS /12 | | | | | |
| TOTAL PREMIERE PARTIE (X 5) | | /60 | | | |
| Réalisation et contrôle de préparations spécifiques | | | | | |
| Organiser son travail | | | | | |
| Respecter les règles d'hygiène | | | | | |
| Effectuer avec rapidité et dextérité la préparation spécifique | | | | | |
| Vérifier la conformité des préparations spécifiques(quantitatif-qualitatif) | | | | | |
| Total (Nombre de croix dans chaque colonne) | | | | | |
| | | 3 | 2 | 1 | 0 |
| TOTAL DES POINTS /12 | | | | | |
| TOTAL DEUXIEME PARTIE (X 5) | | /60 | | | |

/60

| | |
|--|-------------|
| <i>Report sous total PREMIERE PARTIE</i> | /60 |
| <i>Report sous total DEUXIEME PARTIE</i> | /60 |
| Total | /120 |

ÉCHELLE d'ÉVALUATION

TI Très Insuffisant
I Maîtrise Insuffisante
B Maîtrise satisfaisante
TB Maîtrise totale

REPORT DES
NOTES EP1

Partie écrite /80
Partie pratique /120
NOTE SUR /200
NOTE SUR /20*

* arrondie au 1/2 point entier supérieur

OBSERVATIONS des ÉVALUATEURS

Emargement