

Evaluation par épreuve ponctuelle

<p>Première partie</p> <p>Activité comptoir</p> <p>Expression de connaissances orales :</p> <p>Evaluation sur 2 points</p> <p>CADRE DE L'ÉPREUVE</p>
--

Composition préconisée du jury :

Le jury est composé de deux membres :

De préférence :

Un professeur de pratique professionnelle ou un professionnel

Un professeur de gestion de préférence ou professeur enseignant les sciences appliquées.

Déroulement de l'évaluation :

Au début de l'activité comptoir, le candidat tire un numéro de sujet et le remet au jury. Le jury prend le sujet correspondant (il comprend le corrigé).

Au cours de l'activité comptoir, les membres du jury, entame une discussion avec le candidat sur les cinq thèmes prévus dans le sujet.

Evaluation :

Chaque question est notée sur 4 points

La note finale est reportée sur 20 sans arrondi sur la grille récapitulative de l'épreuve EP2.

Groupement interacadémique II	session :	2006	Code :
Examen et spécialité :			
CAP Service en Brasserie Café			
Intitulé de l'épreuve :			
EP2 A			
Type :	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Sujet			

ACADÉMIE CAP SERVICE EN BRASSERIE CAFÉ	ÉVALUATION ÉPREUVE PONCTUELLE	Session : 2006 Date série : Centre d'examen :
EP 2	SERVICE des BOISSONS et des METS	CANDIDAT n°

A) COMPTOIR

Réaliser ou fournir des préparations spécifiques	/20
Effectuer un service commercial	/30
Facturer ou encaisser	/20
Appréciation qualitative des produits servis	/10
Partie Orale : a) environnement technologique b) scientifique c) économique et juridique	/20
Note sur	/100

B) ACTIVITÉ DE LIMONADE ET DE BRASSERIE

Limonade - Brasserie

Assurer selon les règles le service des boissons froides ou chaudes	/20
Maîtriser le port du plateau	/20
Assurer selon les règles le service des mets	/10
Contrôler et présenter le ticket de caisse, en limonade	/30
Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service	/10
Effectuer un enchaînement synchronisé et efficace du service des deux tables.	/10
Assurer le suivi commercial des clients pendant toute la durée du Service, comportement professionnels adaptés	
TOTAL	/100

Report A) COMPTOIR /100

Report B) ACTIVITÉ DE LIMONADE ET DE BRASSERIE /100

/200 : 10
/20
note sur un arrondi au point entier

NOM - Prénom - Fonction des évaluateurs - Émargement