

## *Note aux membres du jury*

### Le jury :

*Il est composé de deux enseignants :*

- un de service et commercialisation,
- un de vente.

*et d'un professionnels.*

Ce jury jouera le rôle de clients, il situ le contexte (clients pressés, invités...).

Au cours de cette épreuve le candidat sera évalué sur...(voir grille)

La commande sera réalisée à partir des supports de vente fournis par le service des examens

Des renseignements touristiques simples seront demandés au candidat à partir de la documentation qu'il vous remettra en début d'épreuve(1 plan et 3 brochures touristiques).

La grille d'évaluation doit être remplie après chaque candidat, une harmonisation est faite en fin d'épreuve.

### Cadre :

*Salle brasserie avec table mise en place (brasserie) pour X couverts.*

Groupement interacadémique II	session :	2006	Code :
Examen et spécialité :			
<b>CAP Service en Brasserie Café</b>			
Intitulé de l'épreuve :			
<b>EP3</b>			
Type :	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Note aux jurys			

ACADÉMIE de <b>CAP SERVICES en BRASSERIE CAFE</b>	<b>GRILLE D'ÉVALUATION ÉPREUVE PONCTUELLE</b>	Session : 2006 Date série : Centre d'examen :			
<b>EP 3</b>	<b>COMMUNICATION-VENTE</b>	<b>CANDIDAT n°</b>			
<b>CRITÈRES</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	<b>ÉVALUATION *</b>			
		<b>TB</b>	<b>B</b>	<b>I</b>	<b>TI</b>
<b>ACCUEILLIR et INSTALLER les CLIENTS à TABLE</b>					
• Prendre contact avec le client, l'accueillir et l'installer à table, Présenter les supports de vente					
<b>PRENDRE LA COMMANDE</b>					
• Présenter et argumenter différents mets du menu de la formule ou de la carte (2 ou 3 mets)					
• Présenter et argumenter les boissons (apéritifs, vins, digestifs, boissons chaudes ou froides) (3 boissons différentes)					
• Prendre la commande					
• Effectuer une démarche de vente additionnelle					
• Renseigner sur l'environnement touristique local					
• Prendre congé					
<b>Total (nombre de croix par colonne)</b>					
		<b>X</b>			
		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL par colonne</b>					
		<b>TOTAL /20</b>			
		<b>Note sur 20</b>			
		<b>(non arrondie)</b>			

**\* ÉCHELLE d'ÉVALUATION**

- TI Aucune maîtrise
- I Maîtrise insuffisante
- B Maîtrise satisfaisante
- TB Maîtrise totale

<b>NOM-Prénom - Fonction des évaluateurs – émargement</b>