

CAP SERVICES EN BRASSERIE – CAFÉ SESSION 2006

Centre d'examen

Candidat

N°

GRILLE D'ÉVALUATION ÉPREUVE PONCTUELLE

ÉPREUVE EP2

SERVICE DES BOISSONS ET DES METS

A – Partie en activité COMPTOIR	Évaluation					Notation				
	TI	I	M	B	TB	TI	I	M	B	TB
1°) Assurer une finition conforme des préparations spécifiques.						0	1	2	3	4
2°) Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.						x	x	x	x	x
3°) Réaliser un service commercial professionnel : © des boissons © des mets										
4°) Assurer un encaissement conforme.										
5°) Apprécier gustativement les boissons et les mets.										
6°) Exprimer oralement des connaissances.										
<i>a = nombre de fois où les cases sont cochées.</i>										

TOTAL					
b =	<input type="text"/>	Nombre de compétences évaluées			
c =	<input type="text"/>				
	$\frac{b}{c} \times 3 =$				
NOTE = /8					

Justification des notes inférieures à la moyenne :

Partie orale en activité comptoir	NOTATION
Les connaissances relatives à l'environnement : Technologique (3 à 5 questions)	_____ sur 0,5 point
Scientifique (3 à 5 questions)	_____ sur 1 point
Juridique (2 questions)	_____ sur 0,5 point
	TOTAL /2

Justification des notes inférieures à la moyenne :

Nom et émargement des membres du jury :

Pratique comptoir /8

Environnement technologique oral comptoir /2
--