

EP1 a) Préparation et distribution
EPREUVE PONCTUELLE

Session :	Candidat n° :
Date série :	Poste n° :
	Centre d'examen :

Maitrise totale
Maitrise satisfaisante
Maitrise insuffisante
Aucune maitrise

Mettre une croix

TB	B	I	TI
----	---	---	----

Service commercial complet de 6 couverts sur 2 tables (4+2)

COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène corporelle irréprochable.
Appliquer les règles simples de préséance. Faire preuve de savoir-vivre, politesse et de discrétion.

--	--	--	--

EVALUATION DES TECHNIQUES DE VENTE EN PRESENCE DE LA COMMISSION D'EVALUATION JOUANT LE ROLE DE CLIENTS

Guider le client dans ses choix en tenant compte de ses goûts et de ses souhaits afin de lui donner entière satisfaction.

--	--	--	--

Conseiller le client dans son choix des boissons en prenant en compte les règles gastronomiques et commerciales.

--	--	--	--

Utiliser une langue étrangère lors de quelques échanges avec le client.

--	--	--	--

MISE EN PLACE

Assurer la prévision du matériel, la propreté, le transport, le rangement du matériel et du mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

--	--	--	--

Contrôler et rectifier, s'il y a lieu la mise en place des tables, consoles et guéridon en respectant les règles d'hygiène et de sécurité (mise en place assurée ou non par le candidat).

--	--	--	--

Réaliser une préparation à l'office.

--	--	--	--

EVALUATION COMMERCIALE ET TECHNIQUE EN PRESENCE DES CLIENTS

Assurer l'accueil, l'installation et le confort des clients avec le sourire en faisant preuve d'attention et de disponibilité.

--	--	--	--

Présenter les documents de vente, prendre la commande des mets (menu) et boissons. Utiliser un vocabulaire adapté pour répondre aux questions éventuelles des clients, en particulier dans la proposition des boissons (apéritifs, vins, eau minérale..).

--	--	--	--

Effectuer le service de restaurant en utilisant des méthodes de service adaptées et en faisant preuve d'organisation et de technique, d'hygiène et de sécurité.

--	--	--	--

Réaliser une préparation spécifique : filetage, tranchage, flambage ou préparation froide.

--	--	--	--

Débarrasser professionnellement et renouveler les couverts en fonction des mets à servir.

--	--	--	--

Transporter et servir avec technique des apéritifs, des digestifs et des boissons chaudes.

--	--	--	--

Conditionner, présenter, déboucher et servir les vins en choisissant une verrerie adaptée. Assurer le suivi du service des boissons.

--	--	--	--

Synchroniser le service de deux tables.

--	--	--	--

TOTAL (nombre de croix de chaque colonne) à reporter au verso

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

=

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

Total sur 45 pts

--

Total sur 45 : 2,8125

**Note sur 16 pts
(non arrondie)**

--

Observations des évaluateurs

--

Nom - Prénom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--