

<b>FICHE INDIVIDUELLE D'EVALUATION</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : <b>Mise en place de la distribution et service au client</b>	Page : 1/1

N° CANDIDAT : .....

SUJET N° .....

Date	Centre d'examen :

	Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Note
<b>C1 S'informer</b>	<b>C11 Rechercher l'information technique</b> <b>C12 Décoder l'information technique</b>	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail Exploitation pertinente de l'information technique	/1
<b>C2 S'organiser</b>	<b>C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données</b> <b>C22 S'adapter à une nouvelle organisation</b>	Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail Tenue professionnelle adaptée au poste Réponse adaptée à la nouvelle situation Gestes et postures adaptés	/3
<b>C3 Réaliser</b>	<b>C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des consignes               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dressage soigné</li> <li>○ Traitement des restes</li> <li>○ Respect de l'hygiène</li> <li>○ Conformité des températures et des durées</li> <li>○ Approvisionnement continu de l'espace de distribution</li> </ul> </li> </ul>	/3
	<b>C37 Encalsser les prestations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prise en compte de la présence du client               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Saisie exacte du montant de la prestation</li> </ul> </li> </ul>	/1
	<b>C39 Contribuer à la qualité du service aux convives</b>	Auto-appréciation de la qualité de la prestation Respect des consignes et de la réglementation Prélèvement, identification de l'échantillon témoin Relever les températures et les reporter dans le document technique	/2
<b>C4 Communiquer</b>	<b>C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement</b>	Espaces propres, ordonnés pendant le service	/2
	<b>C42 Accueillir, informer, conseiller et servir le client</b> <b>C43 Se situer dans l'organisation de l'établissement</b>	Attitude courtoise, polie, bienveillante Réponse argumentée, juste, adaptée Respect du client et de ses choix	/4
		<b>SAVOIRS ASSOCIES :</b>	/ 4
		<b>TOTAL EPREUVE EP2 :</b>	<b>/20 points</b>

**Examineurs**

Nom

Signature