

Académie :

CAP RESTAURANT

SESSION : 2008

Centre d'examen :

EP2 : PRODUCTION DU SERVICE DES METS ET DES BOISSONS

ÉPREUVE PONCTUELLE

Nom et Prénom du candidat	Date :
---------------------------	--------

CRITÈRES

L'évaluation porte sur les techniques A et B du référentiel et se déroule dans le cadre d'un service de deux menus imposés sur 2 tables (2 x 2 couverts). Un filetage, découpage ou finition en salle seront prévus dans le menu ainsi qu'un plateau ou voiture de fromages.

ÉVALUATION

TB (3)	B (2)	I (1)	TI (0)
-----------	----------	----------	-----------

ORGANISER

Organiser son travail et gérer son rang (table, console, table chaude, guéridon, matériel,..)

--	--	--	--

RÉALISER

Effectuer les tâches de nettoyage des locaux, du mobilier et du matériel

--	--	--	--

Réaliser la mise en place de la console et du guéridon,
Effectuer le nappage et la mise en place des tables en fonction des besoins

--	--	--	--

Rédiger correctement les bons en vue de la délivrance des denrées et de la facturation

--	--	--	--

Assurer techniquement et selon les règles le service des mets présentés à l'assiette

--	--	--	--

Assurer techniquement et selon les règles le service des mets à l'anglaise

--	--	--	--

Assurer techniquement et selon les règles le service des mets au guéridon en positionnant rationnellement son guéridon et en l'organisant en fonction des mets à servir

--	--	--	--

Réaliser méthodiquement et selon les règles filetage, découpage ou flambage

--	--	--	--

Réaliser le service du fromage à la voiture ou au plateau en respectant les règles de découpage et de service

--	--	--	--

Assurer selon les règles le service des boissons froides (apéritifs, digestifs...) au départ du bar ou de l'office.

--	--	--	--

Présenter, déboucher et assurer selon les règles, le service d'une bouteille de vin en seau et/ou en panier (respect de la verrerie, service, suivi des tables)

--	--	--	--

Assurer selon les règles le service des boissons chaudes au départ du bar ou de l'office

--	--	--	--

Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service

--	--	--	--

Synchroniser le service des deux tables

--	--	--	--

Réaliser une préparation d'office

--	--	--	--

CONTRÔLER

Contrôler les factures et effectuer les encaissements

--	--	--	--

COMMUNIQUER ET VENDRE

Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène corporelle irréprochable conforme aux exigences de la profession

--	--	--	--

Assurer l'accueil, l'installation des clients avec le sourire
Se préoccuper constamment du confort des clients et s'enquérir de leur satisfaction
Prendre congé du client

--	--	--	--

Appliquer les règles de savoir-vivre et de préséance et notamment avec amabilité, discrétion, politesse, disponibilité

--	--	--	--

Prendre la commande et l'annoncer correctement en cuisine en utilisant les termes professionnels adéquats

--	--	--	--

NOMBRE TOTAL DE POINTS OBTENUS À CHAQUE NIVEAU

--	--	--	--

NOMBRE TOTAL DE POINTS OBTENUS SUR 60

--	--	--	--

NOTE PROPOSÉE AU JURY (nombre total de points /3) (pts entiers ou 1/2 pt)

/ 20

Évaluateurs

Nom et fonction

Émargement

--	--