



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

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	B	I	TI
(3)	(2)	(1)	(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 présence 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