



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

<b>FICHE INDIVIDUELLE RECAPITULATIVE D'EVALUATION DE L'EPREUVE EP2</b>	<b>SESSION 2011</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
<b>Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client</b>	Page : 1/1

CANDIDAT N°: .....

SUJET N° .....

Date	Centre d'examen :

	Compétences évaluées	Observations	Note
C1 S'informer	C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique		/1
C2 S'organiser	C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données C22 S'adapter à une nouvelle organisation		/3
C3 Réaliser	C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution		/4
	C37 Encalsser les prestations		
	C39 Contribuer à la qualité du service aux convives		/2
C4 Communiquer	C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement		/2
	C42 Accueillir, informer, conseiller et servir le client C43 Se situer dans l'organisation de l'établissement		/4
		<b>Sous-total EPREUVE PRATIQUE EP2 :</b>	<b>/ 16 points</b>
		<b>Sous-total SAVOIRS ASSOCIES EP2 :</b>	<b>/ 4 points</b>
		<b>TOTAL EPREUVE EP2 :</b>	<b>/ 20 points</b>

Examineurs

Nom

Signature