



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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

Candidat

N°

GRILLE D'ÉVALUATION ÉPREUVE PONCTUELLE

ÉPREUVE EP2

SERVICE DES BOISSONS ET DES METS

A – Partie en activité COMPTOIR	Évaluation					Notation				
	TI	I	M	B	TB	TI	I	M	B	TB
1°) Assurer une finition conforme des préparations spécifiques.						0	1	2	3	4
2°) Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.						x	x	x	x	x
3°) Réaliser un service commercial professionnel : ➤ des boissons ➤ des mets										
4°) Assurer un encaissement conforme.										
5°) Apprécier gustativement les boissons et les mets.										
6°) Exprimer oralement des connaissances.										
<i>a = nombre de fois où les cases sont cochées.</i>										

TOTAL					
b =	<input type="text"/>				
Nombre de compétences évaluées					
c =	<input type="text"/>				
$\frac{b}{c} \times 2 =$					
NOTE = /8					

Justification des notes inférieures à la moyenne :

Partie orale en activité comptoir	NOTATION
Les connaissances relatives à l'environnement :	
Technologique (3 à 5 questions)	_____ sur 0,5 point
Scientifique (3 à 5 questions)	_____ sur 1 point
Juridique (2 questions)	_____ sur 0,5 point

TOTAL	/2
--------------	----

Justification des notes inférieures à la moyenne :

Nom et émargement des membres du jury :

Pratique comptoir	/8
--------------------------	-----------

Environnement technologique oral comptoir	/2
--	-----------