



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.

FICHE INDIVIDUELLE RECAPITULATIVE D'EVALUATION DE L'EPREUVE EP2	SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	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		/3
	C37 Encaisser les prestations		/1
	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
	Sous-total EPREUVE PRATIQUE EP2 :		/ 16 points
Sous-total SAVOIRS ASSOCIES EP2 :		/ 4 points	
TOTAL EPREUVE EP2 :		/ 20 points	

Examineurs

Nom

Signature

GRILLE D'EVALUATION DE L'EPREUVE PRATIQUE EP2		SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client		Page : 1/1

DATE :		CANDIDATS n°						
	Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Remarques	Note	Remarques	Note	Remarques	Note
C1 S'inform	C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail Exploitation pertinente de l'information technique		/1		/1		/1
	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	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		/3		/3
C3 Réaliser	C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des consignes <ul style="list-style-type: none"> o Dressage soigné o Traitement des restes o Respect de l'hygiène o Conformité des températures et des durées o Approvisionnement continu de l'espace de distribution • Prise en compte de la présence du client <ul style="list-style-type: none"> o Saisie exacte du montant de la prestation 		/3		/3		/3
	C37 Encaisser les prestations			/1		/1		/1
C4 Communiquer	C39 Contribuer à la qualité du service aux convives	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		/2		/2
	C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement C42 Accueillir, informer, conseiller et servir le client C43 Se situer dans l'organisation de l'établissement	Espaces propres, ordonnés pendant le service Attitude courtoise, polie, bienveillante Réponse argumentée, juste, adaptée Respect du client et de ses choix		/2		/2		/2
Examinateurs Nom	Signature		TOTAL EPREUVE PRATIQUE EP2	/16 points	TOTAL EPREUVE PRATIQUE EP2	/16 points	TOTAL EPREUVE PRATIQUE EP2	/16 points

GRILLE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS EP2		SESSION 2012	
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H maximum	Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client		Page : 1/1	

Date	Candidat n°		Candidat n°		Candidat n°	
	N°	N°	N°	N°	N°	N°
S1 Microbiologie appliquée	REMARQUES		REMARQUES		REMARQUES	
	Total S1 /1		Total S1 /1		Total S1 /1	
S2 Sciences de l'alimentation	REMARQUES		REMARQUES		REMARQUES	
	Total S2 /2		Total S2 /2		Total S2 /2	
S3 Connaissance des Milieux Professionnels	REMARQUES		REMARQUES		REMARQUES	
	Total S3 /1		Total S3 /1		Total S3 /1	
Total SAVOIRS ASSOCIÉS EP2 /4		Total SAVOIRS ASSOCIÉS EP2 /4		Total SAVOIRS ASSOCIÉS EP2 /4		

NOM, Prénom et signature des membres du jury :