



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 2013
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'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS EP2		SESSION 2013	
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 :

SESSION 2013
Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Page : 1/1

GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE PRATIQUE EP2

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration

Épreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client

DATE :		CANDIDATS n°			
Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Remarques	Note	Remarques	Note
C1 S'informer	C11 Rechercher l'information technique C12 Decoder l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail Exploitation pertinente de l'information technique	/1		/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	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
C3 Réaliser	C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution C37 Encaisser les prestations	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des consignes <ul style="list-style-type: none"> ○ Dressage soigné ○ Traitement des restes ○ Respect de l'hygiène ○ Conformité des températures et des durées ○ Approvisionnement continu de l'espace de distribution • Prise en compte de la présence du client <ul style="list-style-type: none"> ○ Saisie exacte du montant de la prestation 	/3		/3
C4 Communiquer	C39 Contribuer à la qualité du service aux convives 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	<p>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</p> <p>Espaces propres, ordonnés pendant le service</p>	/2		/2
Examinateurs Nom	Signature		/4		/4
		TOTAL ÉPREUVE PRATIQUE EP2	/16 points	TOTAL ÉPREUVE PRATIQUE EP2	/16 points
		TOTAL ÉPREUVE PRATIQUE EP2	/16 points	TOTAL ÉPREUVE PRATIQUE EP2	/16 points