



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.

Académie :

## CAP RESTAURANT

SESSION :

Centre d'examen :

## EP2 : PRODUCTION DU SERVICE DES METS ET DES BOISSONS

## ÉPREUVE PONCTUELLE

Nom et Prénom du candidat		Date :			
<b>CRITÈRES</b>		<b>ÉVALUATION</b>			
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 finillon en salle seront prévus dans le menu ainsi qu'un plateau ou voiture de fromages.		TB (3)	B (2)	I (1)	TI (0)
<b>ORGANISER</b>					
Organiser son travail et gérer son rang (table, console, table chaude, guéridon, matériel,..)					
<b>RÉALISER</b>					
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					
Débarasser correctement les tables pendant et à la fin du service					
Synchroniser le service des deux tables					
Réaliser une préparation d'office					
<b>CONTRÔLER</b>					
Contrôler les factures et effectuer les encaissements					
<b>COMMUNIQUER ET VENDRE</b>					
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 préséance et notamment avec amabilité, discrétion, politesse, disponibilité					
Prendre la commande et l'annoncer correctement en cuisine en utilisant les termes professionnels adéquats					
<b>NOMBRE TOTAL DE POINTS OBTENUS À CHAQUE NIVEAU</b>					
<b>NOMBRE TOTAL DE POINTS OBTENUS SUR 60</b>					
<b>NOTE PROPOSÉE AU JURY (nombre total de points /3) (pts entiers ou 1/2 pt)</b>		<b>/ 20</b>			

## Évaluateurs

Nom et fonction

Émargement