



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie 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.



GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE PRATIQUE EP2		SESSION 2015
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°				Remarques		Note	Remarques		Note	
Compétences évaluées		Indicateurs d'évaluation		Remarques		Note	Remarques		Note	Remarques		
C1 S'inform	C11 Rechercher l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail				/1			/1			
	C12 Décoder l'information technique	Exploitation pertinente de l'information technique										
C2 S'organiser	C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données	Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti				/3			/3			
	C22 S'adapter à une nouvelle organisation	Installation rationnelle du poste de travail Tenue professionnelle adaptée au poste Réponse adaptée à une nouvelle situation Gestes et postures adaptés										
C3 Réaliser	C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des consignes <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dressage soigné</li> <li>○ Traitement des restes</li> <li>○ Respect des règles d'hygiène</li> <li>○ Conformité des températures et des durées</li> <li>○ Approvisionnement continu de l'espace de distribution</li> </ul> </li> <li>• Prise en compte de la présence du client <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Saisie exacte du montant de la prestation</li> </ul> </li> </ul>				/3			/3			
	C37 Encaissier les prestations					/1			/1			
	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 Relevé et enregistrement corrects des températures										
C4 Communiquer	C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement	Espaces propres, ordonnés pendant le service				/2			/2			
	C42 Accueillir, informer, conseiller et servir le client	Attitude courtoise, polie, bienveillante Réponse argumentée, juste, adaptée Respect du client et de ses choix				/4			/4			
	C43 Se situer dans l'organisation de l'établissement	Cette compétence sera obligatoirement évaluée en savoirs associés										
Examinateurs		Signature		TOTAL EPREUVE PRATIQUE EP2		/16 points	TOTAL EPREUVE PRATIQUE EP2		/16 points	TOTAL EPREUVE PRATIQUE EP2		/16 points



<b>GRILLE D'EVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIES EP2</b>		<b>SESSION 2015</b>	
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 2 H maximum	Coefficient : 5
Epreuve EP2 : <b>Mise en place de la distribution et service au client</b>		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 /1,5		Total S2 /1,5		Total S2 /1,5	
S3 Connaissance des Milieux Professionnels	REMARQUES		REMARQUES		REMARQUES	
	Total S3 /1,5		Total S3 /1,5		Total S3 /1,5	
Total SAVOIRS ASSOCIES EP2 /4		Total SAVOIRS ASSOCIES EP2 /4		Total SAVOIRS ASSOCIES EP2 /4		
Total SAVOIRS ASSOCIES EP2 /4		Total SAVOIRS ASSOCIES EP2 /4		Total SAVOIRS ASSOCIES EP2 /4		

NOM, Prénom et signature des membres du jury :



FICHE INDIVIDUELLE RECAPITULATIVE D'EVALUATION DE L'EPREUVE EP2		SESSION 2015
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
<b>C1 S'informer</b> C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique		/1
<b>C2 S'organiser</b> 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
<b>C3 Réaliser</b> C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution C37 Encaissier les prestations		/3 /1
<b>C39 Contribuer à la qualité du service aux convives</b>		/2
<b>C4 Communiquer</b> C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement C42 Accueillir, informer, conseiller et servir le client		/2 /4
<b>Sous-total EPREUVE PRATIQUE EP2 : / 16 points</b>		
<b>Sous-total SAVOIRS ASSOCIES EP2 : / 4 points</b>		
<b>TOTAL EPREUVE EP2 : / 20 points</b>		

Examinateurs  
Nom

Signature