



**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.

Académie :

CAP RESTAURANT

SESSION :

Centre d'examen :

EP2 : PRODUCTION DU SERVICE DES METS ET DES BOISSONS

ÉPREUVE PONCTUELLE

| | |
|---------------------------|--------|
| Nom et Prénom du candidat | Date : |
|---------------------------|--------|

| CRITÈRES | | | | ÉVALUATION | | | |
|--|--|--|--|------------|-----|-----|-----|
| 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 | B | I | TI |
| | | | | (3) | (2) | (1) | (0) |

ORGANISER

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Organiser son travail et gérer son rang (table, console, table chaude, guéridon, matériel,.) | | | | |
|--|--|--|--|--|

RÉALISER

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| 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 | | | | |
|--|--|--|--|--|

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service | | | | |
|--|--|--|--|--|

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Synchroniser le service des deux tables | | | | |
|---|--|--|--|--|

| | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|--|
| Réaliser une préparation d'office | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|--|

CONTRÔLER

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Contrôler les factures et effectuer les encaissements | | | | |
|---|--|--|--|--|

COMMUNIQUER ET VENDRE

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 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 | | | | |
|---|--|--|--|--|

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| NOMBRE TOTAL DE POINTS OBTENUS À CHAQUE NIVEAU | | | | |
|--|--|--|--|--|

| | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|
| NOMBRE TOTAL DE POINTS OBTENUS SUR 60 | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|

| | | | | |
|---|------|--|--|--|
| NOTE PROPOSÉE AU JURY (nombre total de points /3) (pts entiers ou 1/2 pt) | / 20 | | | |
|---|------|--|--|--|

Évaluateurs

| Nom et fonction | Émargement |
|-----------------|------------|
| | |