

FICHE D'EVALUATION

DATE.....
 N° du CANDIDAT.....
 Jury N°

NOM DU CANDIDAT.....
 ACADEMIE DE
 CENTRE DE

		++	+	-	--
1 Tenue des postes « café » et « brasserie » (1point)					
Entretien matériel locaux					
SOUS TOTAL A					
2 Service Café (6 points)					
Prise de commande et présentation de la facture /Salle/Comptoir	Phase vente 2 pts				
Mise en valeur de son comportement relationnel					
Mise en place/Bar/Salle					
Service au comptoir (rapidité, choix verrerie, efficacité, dosage)					
Service au plateau (rapidité, choix verrerie, efficacité, dosage)					
Utilisation des appareils					
SOUS TOTAL B					
3 Service Brasserie (6 points)					
Suivi clientèle	Phase vente 2 pts				
Mise en valeur de son comportement relationnel					
Mise en place					
Service des boissons (vin debout ou en seau)					
Service des mets (1 préparation spécifique)					
Respect des règles de service					
SOUS TOTAL C					
4 Connaissance des produits et phases de la vente (7 points)					
Détermination des besoins / Rédaction des bons					
Présentation des supports de vente, argumentation et prise de commande					
Proposition de vente additionnelle					
Mise en valeur de son comportement relationnel					
Connaissance des boissons					
Connaissance des mets					
Accords mets et vins					
SOUS TOTAL D					
TOTAL A+B+C+D					
Total _____ =		/20 NOTE A REPORTER			
		3			

Noms des jurys	Emargements

OBSERVATIONS (justifier toute note inférieure à la moyenne)

- ++ Bonne maîtrise
- + Conforme aux exigences
- Maîtrise insuffisante
- Aucune maîtrise

Groupement académique Est	SESSION 2004	GRILLE EVALUATION
C.A.P. CAFE-BRASSERIE		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée : 5 heures	Coef. : 11
		page 1/1