

N° du CANDIDAT :

EP2 - SERVICE DE RESTAURANT

CRITERES	EVALUATION			
	Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
ORGANISER				
Planifier son travail lors de la mise en place.				
Organiser et gérer son rang durant le service				
REALISER				
Réaliser une décoration florale de table.				
Effectuer la mise en place de la console en fonction de la situation.				
Réaliser et présenter une préparation d'office avant le service.				
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 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 vins en fonction du choix des clients				
Assurer le suivi du service des boissons.				
Respecter les règles de préséance.				
Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service.				
Synchroniser le service des deux tables.				
Rédiger les bons correctement.				
COMMUNIQUER ET VENDRE				
Accueillir le client l'installer.				
Prendre congé du client.				
Assurer le suivi commercial du client.				
Communiquer au sein de l'entreprise (annonce au passe).				
Respecter la tenue professionnelle				
Se comporter de façon professionnelle				

TOTAL

--	--	--	--

Noms – Prénoms et émargement du jury :

SUR 60 / 3 = note sur 20

Groupement académique Est	Session 2004	GRILLE EVALUATION	
C.A.P. RESTAURANT			
Epreuve : EP2 – Mise en place et service des mets et boissons	Durée: 4 h 30	Coef. : 10	page 1/1