

C.A.P. Services en Brasserie-Café Session

Centre d'examen

Candidat

Nom _____

N°

Prénom _____

**ÉPREUVE
EP2**

GRILLE D'EVALUATION EPREUVE PONCTUELLE

SERVICE DES BOISSONS ET DES METS

A / Partie en activité COMPTOIR	Evaluation					Notation				
Compétences	TI	I	M	B	TB	TI	I	M	B	TB
1°) Assurer une finition conforme des préparations spécifiques.										
2°) Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.										
3°) Réaliser un service commercial professionnel :										
<input type="checkbox"/> des boissons										
<input type="checkbox"/> des mets										
4°) Assurer un encaissement conforme.										
5°) Apprécier gustativement les boissons et les mets.										
6°) Exprimer oralement des connaissances										
<i>a = nombre de fois où les cases sont cochées.</i> →										

TOTAL				
↓				
<div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 20px; display: inline-block;"></div> b				

Nombre de compétences évaluées. c

$\frac{b}{c} \times 2 =$

NOTE

= _____ / 8

Justification des notes inférieures à la moyenne :

Partie orale en activité Comptoir	Notation
Les connaissances relatives à l'environnement : Technologique (3 à 5 questions) _____ Scientifique (3 à 5 questions) _____ Juridique (2 questions) _____	_____ sur 0,5 point _____ sur 1 point _____ sur 0,5 point
	TOTAL /2

Justification des notes inférieures à la moyenne :

Nom et émargement des membres du jury :

Pratique
comptoir /8

Environnement
technologique
oral comptoir /2

Justification des notes inférieures à la moyenne :

Nom et émargement des membres du jury :

Notation

TI	I	M	B	TB	
0	1	2	3	4	
X	X	X	X	X	
					a
					=

TOTAL

↓

b

Nombre de compétences évaluées.

c

$$\frac{b}{c} \times 2,5 =$$

NOTE

= / 10

Récapitulation des notes EP2 :

Partie A : Partie en activité comptoir

/ 8

Partie orale au comptoir:

Connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique et juridique.

/ 2

Partie B : Partie en activités limonade et Brasserie

/ 10

Note

/ 20

Note coefficientée

/ 140