

N° du CANDIDAT :

PREPARATION - DISTRIBUTION

CRITERES	EVALUATION			
	Maitrise supérieure	Conforme aux exigences	Maitrise insuffisante	Non conforme
TECHNIQUES COMMERCIALES MENU ET CARTE				
Renseigner le client sur les mets de la carte (situation fictive).				
Renseigner le client sur les boissons de la carte (situation fictive).				
Etre capable de proposer un accord mets et vin (situation fictive).				
Prendre commande avec efficacité, rédaction du bon (situation fictive).				
Faire preuve de l'utilisation pratique d'une langue vivante étrangère.				
TECHNIQUES DE MISE EN PLACE ET DE SERVICE EN SITUATION				
Effectuer la mise en place de son rang.				
Assurer l'accueil, l'installation et le départ des clients.				
Choisir et appliquer les différentes méthodes de service en fonction des situations (impératif anglaise et guéridon).				
Assurer seul le service d'un menu complet de 2 tables (6 couverts) Synchroniser et organiser son travail.				
Débarrassage, port d'une suite de matériel, débarrassage du client, débarrassage à la plonge.				
Technique 1 - Préparation d'office, ou décoration florale				
Technique 2 - Réalisation en salle. Dressage sur assiette au guéridon				
Servir les vins en fonctions des situations				
Assurer le suivi du service des boissons.				
Présenter et dresser sur assiette le choix de fromages				
Faire preuve de rayonnement, accueil, sourire, création d'une atmosphère.				

TOTAL

--	--	--	--

Totaux sur 48 points. Ce total est divisé par 48 =	x 16 =	/ 16
Total A : note sur 16 points =		

N.B : Total B sur 4 points en non dominante. Ces deux notes seront additionnées sur la grille de report.

Noms – Prénoms et émargement du jury :

Groupement académique Est	Session 2005	GRILLE EVALUATION N°1	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION DE SERVICES			
Epreuve : EP1 – Pratique et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. 10	page 1/1
Partie : Préparation – Distribution - PRATIQUE	Durée : 4 h 00		