

DOCUMENT JURY

Pour les activités au comptoir, en limonade et en brasserie.

- ✓ Le candidat devra procéder au tirage au sort du sujet à traiter.

Entretien, approvisionnement et mise en place

- ✓ Le candidat devra effectuer :
 - Le contrôle du respect des règles d'hygiène et de sécurité des locaux, équipements, matériels et si besoin est, il devra opérer une mise en conformité.
 - La réalisation et le contrôle des mises en place des locaux, équipements, matériels et plateaux.
En ce qui concerne la mise en place en activité limonade, le candidat utilisera des sets de table et des serviettes en papier.
Pour l'activité brasserie, il utilisera un nappage tissu.
 - L'approvisionnement des postes en fonction des besoins.

Préparations spécifiques

- ✓ Le candidat devra :
 - Réaliser et contrôler la mise en place des préparations spécifiques imposées par le sujet tiré au sort (hors finitions et service).

Lors de cette épreuve, le candidat devra :

- respecter les procédures, les règles d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité,
- déterminer rationnellement les besoins,
- maîtriser les techniques de mises en place des préparations spécifiques.

C.A.P. Services en Brasserie-Café

Centre d'examen

Candidat

Nom _____ N°

Prénom _____

ÉPREUVE EP 1

GRILLE D'ÉVALUATION ÉPREUVE PONCTUELLE

APPROVISIONNEMENT et PREPARATIONS SPECIFIQUES

A / Partie écrite : Environnement techno., scientifique, économique et juridique.

Contenu	Notation
Environnement technologique (5 à 8 questions)	sur 4 points
Environnement scientifique (5 à 7 questions)	sur 2 points
Environnement économique et juridique (5 à 7 questions)	sur 2 points
	/8

B : <u>Partie pratique</u>	Evaluation	Notation
Compétences	TI I M B TB	TI I M B TB
1°) Déterminer avec exactitude les besoins.		0 1 2 3 4
2°) Organiser rationnellement le travail et le plateau.		x x x x x
3°) Maîtriser les techniques de mise en place.		
4°) Réaliser correctement la mise en place des préparations spécifiques.		
5°) Effectuer les contrôles de manière professionnelle.		
6°) Respecter les procédures, les règles d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité.		
<i>a = nombre de fois où les cases sont cochées.</i> →		

TOTAL

b

Nombre de compétences évaluées. c

b X 3 = c

NOTE
= /12

Justification des notes inférieures à la moyenne	Nom et émargement des membres du jury	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Note /20</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Note Coefficientée /60</p> </div>
--	---------------------------------------	---