

CAP C&S en HCR

Épreuve EP1 Organisation des prestations en HCR Évaluation en CCF Synthèse

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat – POLE 1

Total / 20

Nom du formateur de spécialité

Signature

Nom du formateur de sciences

appliquées

Signature

Nom du formateur d'économie-

gestion

Signature

EP1 Culture professionnelle (PROPOSITION 1)

(évaluations significatives par discipline)

EVALUATIONS SIGNIFICATIVES

ORAL

Culture technologique

Gestion appliquée

Sciences appliquées

①

②

③

④

①

②

③

④

①

②

③

④

Nom des
professeurs et
éventuellement
du professionnel

Date

Note

Appréciation

Appréciation

Appréciation

Appréciation

EP1 Culture professionnelle (PROPOSITION 2)

(évaluations significatives communes aux trois disciplines)

EVALUATIONS SIGNIFICATIVES

ORAL

①

②

③

④

Nom des
professeurs

Date

Note

Appréciation

Appréciation

Appréciation

Appréciation

Appréciation

CAP C&S en HCR

Épreuve EP1 Organisation des prestations en HCR Contrôle en cours de formation Grille récapitulative

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

Première partie écrite
Évaluations significatives

Évaluations organisées tout au long de la formation dans l'établissement de formation



/ 20
points



/60
points

Deuxième partie orale

Organisée au cours de la dernière année de formation dans l'établissement de formation ou en entreprise.



/ 20
points



/ 20
points



Note finale
à saisir sur
80 points

/80
points

Note globale
proposée au
jury,
arrondie au
½ point
supérieur

/20
points

CAP C&S
En HCR

Épreuve EP2
Accueil, commercialisation et services en HCR
Contrôle en cours de formation
Situations en centre de formation

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat - PÔLE 2

Activités	Date	Formateur de spécialité	Professionnel(s) associé(s)	Note / 20
Hôtellerie				
Café-brasserie				
Restaurant				

	Activité d'hôtellerie				Activité de café-brasserie				Activité de restaurant			
Compétence 3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations dans le respect des besoins spécifiques à la clientèle												
Compétences	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
C3.1. Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé												
C3.2. Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise												
C3.3. Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller et argumenter												
C3.4. Contribuer à la vente des prestations y compris les ventes additionnelles												
C3.5. Prendre les commandes et les transmettre												
C3.6. Renseigner le client sur l'environnement commercial, touristique et culturel local												

Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes, des règles d'hygiène et de sécurité et dans une démarche écoresponsable												
Compétences	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
C4.1. Faire une chambre à blanc, une chambre en recouche												
C4.2. Intégrer une démarche de développement durable dans les activités professionnelles												
C4.3. Entretenir et maintenir en état les locaux, les matériels, les mobiliers												
C4.4. S'assurer du bon fonctionnement des équipements												
C4.5. Compter, trier, ranger le linge												
C4.6. Effectuer la mise en place												
C4.7. Dresser les buffets												
C4.8. Réaliser les préparations												
C4.9. Valoriser les espaces destinés à la clientèle												

Compétence 5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client et dans une démarche écoresponsable												
Compétences	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
C5.1. Assurer les prestations d'hôtellerie												
C5.2. Assurer les prestations de type café-brasserie												
C5.3. Assurer le service, le suivi et le débarrassage des prestations de restauration et de pauses-séminaire												
C5.4. Mettre en œuvre les techniques de préparation et de service devant le client												
C5.5. Préparer, assurer le service et le débarrassage des boissons												
C5.6. Réapprovisionner												
C5.7. Réassortir les buffets												
C5.8. Assurer le renouvellement des mises en place pendant les prestations												
C5.9. Participer aux opérations de facturation et d'encaissement												

Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession												
Compétences	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
C6.1. Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle												
C6.2. Utiliser les informations spécifiques au contexte professionnel de son établissement												
C6.3. Rendre compte de son activité												

① NM Non Maîtrisée / ② IM Insuffisamment Maîtrisée / ③ Ma Maîtrisée satisfaisante / ④ BM Bien Maîtrisée

	Activité d'hôtellerie	Activité de café-brasserie	Activité de restaurant
Note sur 20			

CAP C&S En HCR

Épreuve EP2 Accueil, commercialisation et services en HCR Évaluation en CCF Évaluations en entreprise

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat - PÔLE 2

Note / 20

PFMP	Période	Formateur de spécialité (nom et signature)	Professionnel tuteur associé (nom et signature)	Cachet de l'entreprise
N°... (formative)				
N°... (formative)				
N°... (formative)				
N°... (certificative)				

PFMP	Commentaire
PFMP N° (formative)	
PFMP N° (formative)	
PFMP N° (formative)	
PFMP N° (certificative)	

	Évaluations formatives												Évaluation certificative/Bilan			
	PFMP N°... Hôtellerie				PFMP N°... Café-brasserie				PFMP N°... Restaurant				PFMP N°...			
Compétence 3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations dans le respect des besoins spécifiques à la clientèle																
Compétences	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
C3.1. Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé																
C3.2. Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise																
C3.3. Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller et argumenter																
C3.4. Contribuer à la vente des prestations y compris les ventes additionnelles																
C3.5. Prendre les commandes et les transmettre																
C3.6. Renseigner le client sur l'environnement commercial, touristique et culturel local																
Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consigne, des règles d'hygiène et de sécurité et dans une démarche écoresponsable																
Compétences	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
C4.1. Faire une chambre à blanc, une chambre en recouche																
C4.2. Intégrer une démarche de développement durable dans les activités professionnelles																
C4.3. Entretenir et maintenir en état les locaux, les matériels, les mobiliers																
C4.4. S'assurer du bon fonctionnement des équipements																
C4.5. Compter, trier, ranger le linge																
C4.6. Effectuer la mise en place																
C4.7. Dresser les buffets																
C4.8. Réaliser les préparations																
C4.9. Valoriser les espaces destinés à la clientèle																
Compétence 5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client et dans une démarche écoresponsable																
Compétences	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
C5.1. Assurer les prestations d'hôtellerie																
C5.2. Assurer les prestations de type café-brasserie																
C5.3. Assurer le service, le suivi et le débarrassage des prestations de restauration et de pauses-séminaire																
C5.4. Mettre en œuvre les techniques de préparation et de service devant le client																
C5.5. Préparer, assurer le service et le débarrassage des boissons																
C5.6. Réapprovisionner																
C5.7. Réassortir les buffets																
C5.8. Assurer le renouvellement des mises en place pendant les prestations																
C5.9. Participer aux opérations de facturation et d'encaissement																
Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession																
Compétences	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
C6.1. Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle																
C6.2. Utiliser les informations spécifiques au contexte professionnel de son établissement																
C6.3. Rendre compte de son activité																
															Note sur 20	

① NM Non Maîtrisée / ② IM Insuffisamment Maîtrisée / ③ Ma Maîtrisée satisfaisante / ④ BM Bien Maîtrisée

CAP C&S en HCR

Épreuve EP2 Accueil, commercialisation et services en HCR Évaluation en CCF Grille d'évaluation récapitulative

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

Activité d'hôtellerie

HOT

Organisée en classe terminale
dans l'établissement de
formation.

/ 20
points

/60
points

Activité de café-brasserie

BRAS

Organisée en classe terminale
dans l'établissement de
formation.

/ 20
points

/ 60
points

Activité de restaurant

REST

Organisée en classe terminale
dans l'établissement de
formation.

/ 20
points

/ 60
points

Bilan des activités en milieu professionnel

PFMP

/ 20
points

/ 80
points

Note
finale sur
260 points

/260
points

Note finale
proposée
au jury
(arrondie au
½ point
supérieur)

/20
points