

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2°) Epreuve " café " :

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

2-4 d'encaisser les additions.

3°) Epreuve " brasserie " :

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4°) Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente " :

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

Groupement inter-académique II :

Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session 2001

ÉPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Durée 5H00

Coefficient CAP 11

Sujet n° 10261-2 Date : Lundi 18 juin 2001 (MATIN)

Page S 1/2

Instruments de calcul autorisés : OUI NON (Rayer la mention inutile)

TEXTE DE L'ÉPREUVE

CARTE DES METS

Tartelettes aux oignons
ou
Cornet de jambon macédoine

Truite aux amandes, purée de pommes de terre
ou
Andouillette grillée à l'ancienne, fagots de haricots verts

Assiette fromagère

Crème caramel
ou
Coupe créole

Le nappage, la mise en place et la décoration florale sont effectués individuellement par le candidat.

Le service des mets et boissons est effectué individuellement dans un cadre commercial en respectant les techniques, les usages professionnels en utilisant les phases de la vente avec mise en valeur de son comportement relationnel.

Consignes au candidat:

***Le candidat servira 4 clients sur 2 tables**

***Le candidat réalisera en office les 4 assiettes fromagères**

***Le candidat réalisera pendant le service 2 coupes Créole**

Composition de la coupe créole : sorbet ananas, glace coco, rhum blanc, dés ananas, chantilly

NB : La béchamel et la cuisson des croque – Monsieur seront élaborés par la cuisine

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session 2001

ÉPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Sujet n° 10261-2 Date : Lundi 18 juin 2001 (MATIN)

Page S 2/2

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2°) Epreuve " café " :

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

2-4 d'encaisser les additions.

3°) Epreuve " brasserie " :

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4°) Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente " :

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

Groupement inter-académique II :

Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion

SPECIALITE **CAP CAFE-BRASSERIE**

Session **2001**

EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Durée **5H00**

Coefficient **CAP 11**

Sujet n° **10261-3** Date : **Lundi 18 juin 2001 (SOIR)**

Page S **1/2**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON (Rayer la mention inutile)**

TEXTE DE L'EPREUVE

CARTE DES METS

Quiche Lorraine
Ou
Salade de tomates Mozzarella

Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel
Pommes Pont Neuf
ou
Filet de flétan, Ratatouille

Assiette fromagère

Tarte fine aux pommes
ou
Coupe After-Eight

Le nappage, la mise en place et la décoration florale sont effectués individuellement par le candidat.

Le service des mets et boissons est effectué individuellement dans un cadre commercial en respectant les techniques, les usages professionnels en utilisant les phases de la vente avec mise en valeur de son comportement relationnel.

Consignes au candidat :

***Le candidat servira 4 clients sur 2 tables**

***Le candidat réalisera en office les 4 assiettes fromagères**

***Le candidat réalisera pendant le service 2 coupes de « After-eight »**

Composition coupe After-eight : glace chocolat-menthe, topping chocolat, get 27°, chantilly

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session 2001

EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Sujet n° 10261-3 Date : Lundi 18 juin 2001 (SOIR)

Page S 2/2

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2°) Epreuve " café ":

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

2-4 d'encaisser les additions.

3°) Epreuve " brasserie "

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4°) Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente "

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

<u>Groupement inter-académique II :</u>	
Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion	

SPECIALITE	CAP CAFE-BRASSERIE	Session	2001
EPREUVE	EP1 : Pratique professionnelle		
	Durée 5H00	Coefficient	CAP 11
Sujet n°	10226-1	Date :	Lundi 25 juin 2001 (MATIN)
Instruments de calcul autorisés :	OUI	NON	(Rayer la mention inutile)

TEXTE DE L'ÉPREUVE

CARTE DES METS

Salade de tomates, mozzarella

ou

Œuf cocotte à la crème

Truite meunière, riz pilaf

ou

Faux-filet grillé Maître d' hôtel

Assiette de 3 fromages

Pêche Melba

ou

Eclair au chocolat

- ◆ Le nappage, la mise en place et la décoration florale sont effectués individuellement par le candidat. Il doit ensuite opérer une vérification de son travail.
- ◆ Le service des mets simples, des boissons est effectué individuellement dans un cadre commercial en respectant les techniques, les usages professionnels et en utilisant les phases de la vente avec mise en valeur de son comportement relationnel.

- ◆ Le candidat servira 4 clients sur deux tables.
- ◆ Les 4 assiettes de fromages seront préparées par le candidat avant le service.
- ◆ Les Pêches Melba et les éclairs au chocolat seront dressés par le candidat pendant le service.
- ◆ Les hors d'œuvre et les plats du jour seront préparés par les cuisiniers de service .

SPECIALITE **CAP CAFE-BRASSERIE**

Session **2001**

ÉPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Sujet n° **10226-1** Date : **Lundi 25 juin 2001 (MATIN)**

Page S **2/2**

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2°) Epreuve " café " :

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

2-4 d'encaisser les additions.

3°) Epreuve " brasserie "

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4°) Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente "

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

Groupement inter-académique II :

Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion

SPECIALITE **CAP CAFE-BRASSERIE**

Session **2001**

ÉPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Durée **5H00**

Coefficient **CAP 11**

Sujet n° **10226-2** Date : **Lundi 25 juin 2001 (SOIR)**

Page S **1/2**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON (Rayer la mention inutile)**

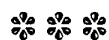
TEXTE DE L'ÉPREUVE

CARTE DES METS

Eventail de melon au jambon de pays

ou

Pizza



Poulet basquaise riz pilaf

ou

Bavette à l'échalote frites



ASSIETTE 3 FROMAGES



Café Liégeois

ou

Tartelette aux pommes

- ◆ Le nappage, la mise en place et la décoration florale sont effectués individuellement par le candidat. Il doit ensuite opérer une vérification de son travail.
- ◆ Le service des mets simples, des boissons est effectué individuellement dans un cadre commercial en respectant les techniques, les usages professionnels et en utilisant les phases de la vente avec mise en valeur de son comportement relationnel.

- ◆ Le candidat servira 4 clients sur deux tables.
- ◆ Les 4 assiettes de fromages seront préparées par le candidat avant le service.
- ◆ Les café liégeois et les tartelettes seront dressés par le candidat pendant le service.
- ◆ Les hors d'œuvre et plats du jour seront préparés par les cuisiniers de service

SPECIALITE **CAP CAFE-BRASSERIE**

Session **2001**

ÉPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Sujet n° **10226-2** Date : **Lundi 25 juin 2001 (SOIR)**

Page S **2/2**

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2°) Epreuve " café " :

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

2-4 d'encaisser les additions.

3°) Epreuve " brasserie "

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4°) Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente "

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

Groupement inter-académique II :

Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion

SPECIALITE **CAP CAFE-BRASSERIE**

Session **2001**

EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Durée **5H00**

Coefficient **CAP 11**

Sujet n° **10229-1** Date : **Mardi 26 juin 2001 (MATIN)**

Page S **1/2**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON (Rayer la mention inutile)**

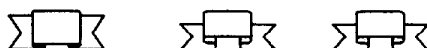
TEXTE DE L'ÉPREUVE

CARTE DES METS

Salade Niçoise

ou

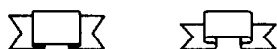
Tarte à l'oignon



Pavé de rumsteak grillé Maître d' hôtel, frites

ou

Filet de lieu au beurre blanc, riz



Assiette de 3 fromages



Pêche Melba

ou

Mousse au chocolat

- ◆ Le nappage, la mise en place et la décoration florale sont effectués individuellement par le candidat. Il doit ensuite opérer une vérification de son travail.
- ◆ Le service des mets simples, des boissons est effectué individuellement dans un cadre commercial en respectant les techniques, les usages professionnels et en utilisant les phases de la vente avec mise en valeur de son comportement relationnel.

- ◆ Le candidat servira 4 clients sur deux tables.
- ◆ Les 4 assiettes de fromages seront préparées par le candidat avant le service.
- ◆ Les Pêches Melba seront dressés par le candidat pendant le service.
- ◆ Les hors d'œuvre et les plats du jour seront préparés par les cuisiniers de service .

SPECIALITE **CAP CAFE-BRASSERIE**

Session **2001**

ÉPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Sujet n° **10229-1** Date : **Mardi 26 juin 2001 (MATIN)**

Page S **2/2**

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2°) Epreuve " café " :

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

2-4 d'encaisser les additions.

3°) Epreuve " brasserie "

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4°) Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente "

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

Groupement inter-académique II :

Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session **2001**

ÉPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Durée **5H00**

Coefficient **CAP 11**

Sujet n° **10232-1** Date : **Mardi 26 juin 2001 (SOIR)**

Page S **1/2**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON (Rayer la mention inutile)**

TEXTE DE L'ÉPREUVE

CARTE DES METS

Pamplemousse Cocktail
Ou
Frisée aux lardons et son œuf poché

Steak à cheval
Pommes allumettes
ou
Darne de saumon, sauce Béarnaise
Riz pilaf

Assiette fromagère

Café Liégeois
ou
Tarte à l'Alsacienne

Le nappage, la mise en place et la décoration florale sont effectués individuellement par le candidat.

Le service des mets et boissons est effectué individuellement dans un cadre commercial en respectant les techniques, les usages professionnels en utilisant les phases de la vente avec mise en valeur de son comportement relationnel.

Consignes au candidat :

- *Le candidat servira 4 clients sur 2 tables
- *Le candidat réalisera en office les 4 assiettes fromagères
- *Le candidat réalisera en office les 2 assiettes de pamplemousse cocktail
- *Le candidat réalisera pendant le service 2 coupes de « Café liégeois »

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session 2001

ÉPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Sujet n° 10232-1 Date : *Mardi 26 juin 2001 (SOIR)*

Page S 2/2

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2°) Epreuve " café " :

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

2-4 d'encaisser les additions.

3°) Epreuve " brasserie "

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4°) Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente "

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

Groupement inter-académique II :

Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session **2001**

EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Durée **5H00**

Coefficient **CAP 11**

Sujet n° **10232-2** Date : **Mercredi 27 juin 2001 (MATIN)**

Page S **1/2**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON (Rayer la mention inutile)**

TEXTE DE L'ÉPREUVE

CARTE DES METS

Croque-monsieur
ou
Œufs en gelée

Bavette à l'échalote
Pommes allumettes
ou
Sole Meunière
Riz créole

Assiette fromagère

Pêche Melba
ou
Ananas frais

Le nappage, la mise en place et la décoration florale sont effectués individuellement par le candidat.

Le service des mets et boissons est effectué individuellement dans un cadre commercial en respectant les techniques, les usages professionnels en utilisant les phases de la vente avec mise en valeur de son comportement relationnel.

Consignes au candidat:

- *Le candidat servira 4 clients sur 2 tables
- *Le candidat réalisera en office les 4 assiettes fromagères
- *Le candidat réalisera en office les 2 Croque - Monsieur
- *Le candidat réalisera pendant le service 2 coupes de «Pêche Melba»

NB: La béchamel et la cuisson des croque – Monsieur seront élaborés par la cuisine

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session 2001

ÉPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Sujet n° 10232-2 Date : Mercredi 27 juin 2001 (MATIN)

Page S 2/2

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2°) Epreuve " café " :

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

2-4 d'encaisser les additions.

3°) Epreuve " brasserie " :

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4°) Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente " :

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

Groupement inter-académique II :

Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion

SPECIALITE **CAP CAFE-BRASSERIE**

Session **2001**

EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Durée **5H00**

Coefficient **CAP 11**

Sujet n° **10235-1** Date : **Mercredi 27 juin 2001 (SOIR)**

Page S **1/2**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON (Rayer la mention inutile)**

TEXTE DE L'EPREUVE

CARTE DES METS

MELON A LA CREME DE CASSIS
OU
QUICHE AUX POIREAUX



DARNE DE SAUMON GRILLEE SAUCE BEARNAISE
RIZ PILAFF
OU
BAVETTE A L'ECHALOTE
FRITES



ASSIETTE FROMAGERE



TARTE TATIN
OU
CAFE LIEGEOIS

Le nappage, la mise en place et la décoration florale sont effectués individuellement par le candidat.

Le service des mets, des boissons est effectué individuellement dans un cadre commercial en respectant les techniques, les usages professionnels et en utilisant les phases de la vente avec mise en valeur de son comportement relationnel.

- **Le candidat servira 4 clients sur 2 tables (2 x 2),**
- **Le candidat servira chaque mets à deux clients,**
- **Le melon (1 pour 2 personnes), les assiettes de fromages seront préparés par le candidat avant le service.**
- **La tarte Tatin et les cafés liégeois seront dressés par le candidat pendant le service,**

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2°) Epreuve " café " :

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

2-4 d'encaisser les additions.

3°) Epreuve " brasserie "

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4°) Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente "

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

Groupement inter-académique II :

Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion

SPECIALITE **CAP CAFE-BRASSERIE**

Session **2001**

EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Durée **5H00**

Coefficient **CAP 11**

Sujet n° **10235-2** Date : **Jeudi 28 juin 2001 (MATIN)**

Page S **1/2**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON (Rayer la mention inutile)**

TEXTE DE L'EPREUVE

CARTE DES METS

SALADE AUVERGNATE
(JAMBON / FROMAGE/ NOIX)

OU

QUICHE DU PECHEUR



POULARDE SAUCE SUPREME, RIZ

OU

ANDOUILLETTE GRILLEE, FRITES



FROMAGE BLANC



MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

COUPE DE FRAISES CHANTILLY

Le nappage, la mise en place et la décoration florale sont effectués individuellement par le candidat.

Le service des mets, des boissons est effectué individuellement dans un cadre commercial en respectant les techniques, les usages professionnels et en utilisant les phases de la vente avec mise en valeur de son comportement relationnel.

- **Le candidat servira 4 clients sur 2 tables (2 x 2),**
- **Le candidat servira chaque mets à 2 clients,**
- **Les quiches du pêcheur seront remises à température par le candidat,**
- **Les fromages blancs seront dressés par le candidat avant le service,**
- **Les coupes de fraises seront préparées avant le service, et dressées pendant le service par le candidat,**
- **Les salades, les plats du jour et les mousses au chocolat seront préparés par les cuisiniers de service.**

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1°) Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2°) Epreuve " café ":

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

2-4 d'encaisser les additions.

3°) Epreuve " brasserie "

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4°) Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente "

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

Groupement inter-académique II :

Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session **2001**

ÉPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Durée **5H00**

Coefficient **CAP 11**

Sujet n° **10239-1** Date : **Jeudi 28 juin 2001 (SOIR)**

Page S **1/2**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON** (Rayer la mention inutile)

TEXTE DE L'EPREUVE

CARTE DES METS

Buffet de crudités

ou

Salade de cervelas

**_*_

Lapin à la Dijonnaise

**_*_

Salade de Chèvre chaud (1)

**_*_

Café liégeois (2)

ou

Mousse au chocolat

Le nappage, la mise en place et la décoration florale sont effectués individuellement par le candidat.

Le service des mets et boissons est effectué individuellement dans un cadre commercial en respectant les techniques, les usages professionnels en utilisant les phases de la vente avec mise en valeur de son comportement relationnel.

Consignes au candidat :

***Le candidat servira 4 clients sur 2 tables**

(1) Le candidat réalisera en office les 4 assiettes de chèvre chaud

(2) Le candidat réalisera pendant les service 2 coupes de « Café liégeois »

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session 2001

EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Sujet n° 10239-1 Date : Jeudi 28 juin 2001 (SOIR)

Page S 2/2

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2°) Epreuve " café ":

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

2-4 d'encaisser les additions.

3°) Epreuve " brasserie "

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4°) Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente "

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

Groupement inter-académique II :

Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session **2001**

EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Durée **5H00**

Coefficient **CAP 11**

Sujet n° **10239-2** Date : **Vendredi 29 juin 2001 (MATIN)**

Page S **1/2**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON** (Rayer la mention inutile)

TEXTE DE L'ÉPREUVE

CARTE DES METS

Tarte à l'oignon

ou

Assiette de 6 huîtres n°3

**_

Choucroute de la mer

**_

Assiette fromagère

**_

Poire « Belle Hélène »

ou

Crème caramel

Le nappage, la mise en place et la décoration florale sont effectués individuellement par le candidat.

Le service des mets et boissons est effectué individuellement dans un cadre commercial en respectant les techniques, les usages professionnels en utilisant les phases de la vente avec mise en valeur de son comportement relationnel.

Consignes au candidat :

***Le candidat servira 4 clients sur 2 tables**

***Le candidat réalisera en office l'ouverture et le dressage de 2 assiettes d'huîtres**

***Le candidat réalisera pendant le service 2 coupes de poire « Belle Hélène »**

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session 2001

ÉPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Sujet n° 10239-2 Date : Vendredi 29 juin 2001 (MATIN)

Page S 2/2

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2°) Epreuve " café " :

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

2-4 d'encaisser les additions.

3°) Epreuve " brasserie " :

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4°) Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente " :

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

Groupement inter-académique II :

Bordeaux, Caen, Clermont-Ferrand, Limoges, Nantes, Orléans-Tours, Poitiers, Rennes, La Réunion

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session **2001**

ÉPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Durée **5H00**

Coefficient **CAP 11**

Sujet n° **10261-1** Date : **Vendredi 29 juin 2001 (SOIR)**

Page S **1/2**

Instruments de calcul autorisés : **OUI NON** (Rayer la mention inutile)

TEXTE DE L'ÉPREUVE

CARTE DES METS

Quiche aux légumes
Ou
Cornet de jambon blanc, macédoine de légumes

Bavette à l'échalote, haricots verts
ou
Truite Meunière, pommes vapeur

Assiette fromagère

Génoise crème anglaise
ou
Café liégeois

Le nappage, la mise en place et la décoration florale sont effectués individuellement par le candidat.

Le service des mets et boissons est effectué individuellement dans un cadre commercial en respectant les techniques, les usages professionnels en utilisant les phases de la vente avec mise en valeur de son comportement relationnel.

Consignes au candidat :

- *Le candidat servira 4 clients sur 2 tables
- *Le candidat réalisera en office les 4 assiettes fromagères
- *Le candidat réalisera pendant le service 2 coupes de « Café liégeois »

SPECIALITE CAP CAFE-BRASSERIE

Session 2001

ÉPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Sujet n° 10261-1 Date : *Vendredi 29 juin 2001 (SOIR)*

Page S 2/2