

**EPREUVE CAFE**  
**DOCUMENT RESERVE AU JURY**

Le candidat prend en charge individuellement son secteur et effectue :

- la mise en place du comptoir et de la salle
- la préparation rationnelle d'une commande
- le service des boissons 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.

**A- Au comptoir ( 2 clients debout )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 café italien
  - ⇒ 1 monaco

**B- En salle ( 2 tables )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 orange pressée
  - ⇒ 1 diabolo grenadine
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 americano
  - ⇒ 1 verre de vin blanc

**EPREUVE CAFE**  
**DOCUMENT RESERVE AU JURY**

Le candidat prend en charge individuellement son secteur et effectue :

- la mise en place du comptoir et de la salle
- la préparation rationnelle d'une commande
- le service des boissons 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.

**A- Au comptoir ( 2 clients debout )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 café crème
  - ⇒ 1 orangina

**B- En salle ( 2 tables )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 perroquet
  - ⇒ 1 bière pression
  
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 lait fraise
  - ⇒ 1 suze

**EPREUVE CAFE**  
**DOCUMENT RESERVE AU JURY**

Le candidat prend en charge individuellement son secteur et effectue :

- la mise en place du comptoir et de la salle
- la préparation rationnelle d'une commande
- le service des boissons 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.

**A- Au comptoir ( 2 clients debout )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 espresso
  - ⇒ 1 coca cola

**B- En salle ( 2 tables )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Ricard
  - ⇒ 1 bière pression
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 tango
  - ⇒ 1 fond de culotte

**EPREUVE CAFE**  
**DOCUMENT RESERVE AU JURY**

Le candidat prend en charge individuellement son secteur et effectue :

- la mise en place du comptoir et de la salle
- la préparation rationnelle d'une commande
- le service des boissons 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.

**A- Au comptoir ( 2 clients debout )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 capuccino
  - ⇒ 1 Orangina

**B- En salle ( 2 tables )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Martini
  - ⇒ 1 bière pression
  
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 Diabolo Fraise
  - ⇒ 1 Américano

**EPREUVE CAFE**  
**DOCUMENT RESERVE AU JURY**

Le candidat prend en charge individuellement son secteur et effectue :

- la mise en place du comptoir et de la salle
- la préparation rationnelle d'une commande
- le service des boissons 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.

**A- Au comptoir ( 2 clients debout )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Café viennois
  - ⇒ 1 Jus d'abricot

**B- En salle ( 2 tables )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Perroquet
  - ⇒ 1 bière pression
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 Vittel menthe
  - ⇒ 1 Whisky

**EPREUVE CAFE**  
**DOCUMENT RESERVE AU JURY**

Le candidat prend en charge individuellement son secteur et effectue :

- la mise en place du comptoir et de la salle
- la préparation rationnelle d'une commande
- le service des boissons 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.

**A- Au comptoir ( 2 clients debout )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Double espresso
  - ⇒ 1 Gini

**B- En salle ( 2 tables )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Ricard
  - ⇒ 1 bière pression
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 Kir
  - ⇒ 1 Porto

**EPREUVE CAFE**  
**DOCUMENT RESERVE AU JURY**

Le candidat prend en charge individuellement son secteur et effectue :

- la mise en place du comptoir et de la salle
- la préparation rationnelle d'une commande
- le service des boissons 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.

**A- Au comptoir ( 2 clients debout )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 capuccino
  - ⇒ 1 jus d'orange

**B- En salle ( 2 tables )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Martini
  - ⇒ 1 bière pression
  
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 Diabolo menthe
  - ⇒ 1 Campari

**EPREUVE CAFE**  
**DOCUMENT RESERVE AU JURY**

Le candidat prend en charge individuellement son secteur et effectue :

- la mise en place du comptoir et de la salle
- la préparation rationnelle d'une commande
- le service des boissons 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.

**A- Au comptoir ( 2 clients debout )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Thé citron
  - ⇒ 1 Perrier

**B- En salle ( 2 tables )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Pineau des Charentes
  - ⇒ 1 bière pression
  
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 Diabolo Grenadine
  - ⇒ 1 Suze



**EPREUVE CAFE**  
**DOCUMENT RESERVE AU JURY**

Le candidat prend en charge individuellement son secteur et effectue :

- la mise en place du comptoir et de la salle
- la préparation rationnelle d'une commande
- le service des boissons 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.

**A- Au comptoir ( 2 clients debout )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Café viennois
  - ⇒ 1 Jus d'abricot

**B- En salle ( 2 tables )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Perroquet
  - ⇒ 1 bière pression
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 Vittel menthe
  - ⇒ 1 Whisky

**EPREUVE CAFE**  
**DOCUMENT RESERVE AU JURY**

Le candidat prend en charge individuellement son secteur et effectue :

- la mise en place du comptoir et de la salle
- la préparation rationnelle d'une commande
- le service des boissons 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.

**A- Au comptoir ( 2 clients debout )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Double expresso
  - ⇒ 1 Gini

**B- En salle ( 2 tables )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Ricard
  - ⇒ 1 bière pression
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 Kir
  - ⇒ 1 Porto

**EPREUVE CAFE**  
**DOCUMENT RESERVE AU JURY**

Le candidat prend en charge individuellement son secteur et effectue :

- la mise en place du comptoir et de la salle
- la préparation rationnelle d'une commande
- le service des boissons 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.

**A- Au comptoir ( 2 clients debout )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 citron pressé
  - ⇒ 1 thé nature

**B- En salle ( 2 tables )**

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 whisky
  - ⇒ 1 café-expresso
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 lait fraise
  - ⇒ 1 demi-pression