

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 Monaco
 - ⇒ 1 Noisette

B- En salle (2 tables)

- Les 2 clients demandent :
 - ⇒ 1 kir
 - ⇒ 1 Diabolo grenadine

- 2 autres clients demandent :
 - ⇒ 1 gin tonic
 - ⇒ 1 jus d'orange

Groupement inter académique II		Session	2002	Code	20268-2
Examen et spécialité					
CAP CAFE-BRASSERIE					
Intitulé de l'épreuve					
EP1 : Pratique professionnelle					
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total	
SUJET CAFE	Jeudi 06 Juin (SOIR)	5 heures	11	1/1	