

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 perrier citron

B- En salle (2 tables)

- Les 2 clients demandent :
 - ⇒ 1 orangina
 - ⇒ 1 suze cassis

- 2 autres clients demandent :
 - ⇒ 1 tango
 - ⇒ 1 porto rouge

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 20270-2		
Examen et spécialité CAP CAFE-BRASSERIE				
Intitulé de l'épreuve EP1 : Pratique professionnelle				
Type SUJET CAFE	Date et heure Vendredi 07 juin (MATIN)	Durée 5 heures	Coefficient 11	N° de page/total 1/1