

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

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

TEXTE DE L'EPREUVE

Carte des mets

Salade Piémontaise
ou
Terrine de poissons et son coulis de tomate

Petit salé aux lentilles
ou
Tagliatelles au saumon

Plateau de fromages

Tarte aux fraises
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 le dressage de 2 assiettes de terrine de poisson et son coulis de tomate

* le candidat réalisera en préparation d'office le découpage de l'ananas (méthode libre)

CAP CAFE-BRASSERIE	20268-2
EP1 : Pratique professionnelle	2/2