

## 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.

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2002</b>	Code <b>20291-2</b>	
Examen et spécialité <b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : Pratique professionnelle</b>				
Type <b>SUJET</b>	Date et heure <b>Vendredi 07 Juin (SOIR)</b>	Durée <b>5 heures</b>	Coefficient <b>11</b>	N° de page/total <b>1/2</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### CARTE DES METS

QUICHE LORRAINE

Ou

SALADE DE TOMATES MOZZARELA ET BASILIC

\*\_\*\_\*\_\*

DARNE DE SAUMON SAUCE BEARNAISE  
RIZ PILAF

Ou

POULET ROTI A L'AIL  
POMMES DUCHESSE HARICOT VERTS

\*\_\*\_\*\_\*

PLATEAU DE FROMAGE

\*\_\*\_\*\_\*

FRAISES « MELBA »

Ou

MOELLEUX AU CHOCOLAT CREME ANGLAISE

Le candidat devra préparer la sauce vinaigrette au basilic à l'office

Le candidat devra servir le fromage sur plateau au buffet

Le candidat devra préparer les fraises Melba à l'office

Le candidat devra vendre soit 2 salades ou 2 quiches et 2 poulets ou 2 darnes de saumon

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>20291-2</b>
<b>EP1 : Pratique professionnelle</b>	<b>2/2</b>