

**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 Perroquet
  - ⇒ 1 Pression

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

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 Café Viennois
  - ⇒ 1 jus d'abricot
  
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 Whisky
  - ⇒ 1 Vittel Menthe

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	Code <b>30307-1</b>		
Examen et spécialité <b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : Pratique professionnelle</b>				
Type <b>SUJET CAFE</b>	Date et heure <b>Jeudi 05 juin 2003 (Soir)</b>	Durée <b>5 heures</b>	Coefficient <b>11</b>	N° de page/total <b>1/1</b>