

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 2003	Code 30213-1
Examen et spécialité CAP CAFE-BRASSERIE			
Intitulé de l'épreuve EP1 : Pratique professionnelle			
Type SUJET	Date et heure Mercredi 04 juin 2003 (Soir)	Durée 5 heures	Coefficient 11
			N° de page/total 1/2

TEXTE DE L'ÉPREUVE

CARTE DES METS

Œuf Mimosa

Ou

Salade de chèvre chaud



Faux filet à l'échalote-Pommes allumettes

Ou

Darne de saumon béarnaise- Pommes à l'anglaise



Plateau de fromages



Tartelette aux pommes

Ou

Pêche Melba

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 commerciale en respectant les techniques et 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 d'œufs Mimosa.
- Le fromage sera servi au plateau ou au buffet à la demande du client.
- Le candidat dressera les 2 coupes Melba à l'office.

CAP CAFE-BRASSERIE	30213-1
EP1 : Pratique professionnelle	2/2