

## 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>2003</b>	Code <b>30219-2</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>Jeudi 05 juin 2003 (Matin)</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

**Salade Niçoise**

**Ou**

**Tarte à l'oignon**

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

**Entrecôte sautée bordelaise**

**Pommes Pont-Neuf**

**Ou**

**Truite grenobloise**

**Pommes vapeur**

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

**Assiette de fromages (3)**

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

**Œufs à la neige**

**ou**

**Poire Belle Hélène**

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 :**

**Préparation avant le service à l'office**

- Dresser la salade niçoise et préparer la sauce vinaigrette pour 2 personnes

**Préparation pendant le service :**

- Poire Belle Hélène pour 2 personnes
- Le fromage sera servi à la demande du client, au buffet ou au plateau.

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>30219-2</b>
<b>EP1 : Pratique professionnelle</b>	<b>2/2</b>