

## 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>30307-1</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 (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

**6 Huîtres fines de claire N° 3**

**ou**

**Melon au Porto**

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

**Darne de Saumon - Riz**

**Ou**

**Faux-filet frites**

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

**Plateau de fromages**

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

**Banana Split**

**ou**

**Tarte aux fraises**

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 à l'office devra ouvrir 2 assiettes d'huîtres et préparer l'accompagnement. Le porto sera servi à la demande du client. Les fromages seront préparés à la demande du client au plateau ou au buffet. Les banana Split seront préparés et dressés pendant le service par le candidat. Le candidat servira chaque mets à 2 clients.

<b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>	<b>30307-1</b>
<b>EP1 : Pratique professionnelle</b>	<b>2/2</b>