

Groupement inter académique II		Session	Code			
Examen et spécialité CAP CAFÉ-BRASSERIE		Type	Intitulé de l'épreuve EP1 : Pratique professionnelle			
Durée : 5 heures		Date et heure	Coefficient : 11		N° de page/total : 1/1	
A. TENUE DE POSTES "CAFÉ" ET "BRASSERIE" (La fiche est fournie au candidat par le centre						
1.	Travaux d'entretien, préparation des locaux, du mobilier, du matériel		3	2	1	0
B. ÉPREUVE CAFÉ – MISE EN PLACE DES BOISSONS SPÉCIFIQUES						
	Préparation rationnelle d'une commande		3	2	1	0
	Service des boissons		3	2	1	0
	Respect des techniques et des usage professionnels		3	2	1	0
	Prise de commande (mémoire)		3	2	1	0
	Comportement rationnel en vente		3	2	1	0
C. ÉPREUVE BRASSERIE – MISE EN PLACE ET SERVICE DES METS SIMPLES						
	Mise en place et vérification du travail		3	2	1	0
	Le service des mets simples		3	2	1	0
	Le service des boissons		3	2	1	0
	Respect des techniques et des usage professionnels		3	2	1	0
	Prise de commande (bons)		3	2	1	0
	Comportement rationnel en vente		3	2	1	0
	Préparations spécifiques, (office, composition florale)		3	2	1	0
D. CONNAISSANCE DES PRODUITS ET PHASES DE LA VENTE						
	Présentation du support et détermination des besoins du client		3	2	1	0
	Argumentation commerciale et réponse aux objections		3	2	1	0
	Prise de commande et vente additionnelle		3	2	1	0
	Connaissance des produits du bar (composition, fabrication,...)		3	2	1	0
	Connaissance des mets et boissons (composition, fabrication,...)		3	2	1	0
	Utilisation en termes simples d'une langue étrangère		3	2	1	0
	Informations touristiques, environnement local (plans, brochures touristiques sont fournis par le candidat		3	2	1	0
Total général						
NOTE SUR 20 POINTS ENTIERS OU ½ PTS (Total général divisé par 3)			/20			
Total CAP / EP1 : Note obtenue par 11 coefficients			/220			
Candidat		Sujet n°		0 = Point faible 1 = Maîtrise insuffisante 2 = Conforme aux exigences 3 = Point fort		
N° du candidat	Émargement					
Jury		Date				