

**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 infusion
  - ⇒ 1 pression

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

- Les 2 clients demandent :
  - ⇒ 1 café
  - ⇒ 1 jus d'ananas
  
- 2 autres clients demandent :
  - ⇒ 1 Perrier tranche
  - ⇒ 1 lait fraise

<b>Groupement inter académique II</b>		Session	<b>2004</b>	Code
Examen et spécialité <b>CAP CAFE-BRASSERIE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : Pratique professionnelle</b>				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N°de page/total
<b>SUJET 3</b>		<b>5 heures</b>	<b>11</b>	<b>1/1</b>