

## 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. Épreuve "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. Épreuve "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. Épreuve "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>2004</b>	Code	
Examen et spécialité <b>CAP CAFÉ-BRASSERIE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : Pratique professionnelle</b>				
Type <b>SUJET 3</b>	Date et heure	Durée : <b>5 heures</b>	Coefficient : <b>11</b>	N° de page/total 1/1

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

## CARTE DES METS

### Menu n° 3

Asperges, sauce Mousseline	à l'assiette
Ou	
Assiette de charcuterie	à l'assiette
Steack grillé	à l'assiette
Sauce Béarnaise	
Ou	
Poulet sauté chasseur	à l'assiette
Plateau de fromages	au chariot
Salade de fruits frais	à la coupe
Ou	
Tiramisu	ramequin

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.

Le service du vin au verre sera effectué au plateau (commande à effectuer au bar).

Une bouteille de vin sera débouchée, sur une des deux tables par le candidat, pour le service des deux tables.

### Consignes au candidats :

- Le candidat dressera deux assiettes de charcuterie et préparera deux salades de fruits frais. Le candidat assurera le service du fromage au chariot.

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