

SUJET N° 9

A - TENUE DE POSTE

Le travail sera effectué par tirage au sort, de ce fait les fiches de postes seront fournies aux candidats. Ces fiches devront être adaptées aux différentes installations de l'établissement. Elles concerneront les travaux d'entretien, de préparation des locaux, du mobilier et du matériel. (exemple : nettoyage de bar, des locaux annexes, des tables, des chaises, des assiettes de la verrerie...).

B - CAFÉ

L'épreuve s'effectuera par tirage au sort.

A prévoir :

- infusions (tilleul-verveine)
- jus d'orange, pamplemousse
- crème de cassis
- café moulu
- jus de tomate
- bière en fût pression
- oranges fraîches
- Schweppes
- croissants
- thé au choix
- limonade
- Campari
- lait entier
- Perrier 33 cl
- Porto blanc et rouge
- chocolat en poudre
- sirop de grenadine
- Whiskies
- citrons frais
- sirop de menthe
- Martini rouge ou blanc
- sucre en morceaux
- Suze
- Ricard ou pastis au choix
- sel de céleri
- sirop d'orgeat
- Muscat
- sauce anglaise, tabasco
- Bourgogne aligoté
- Quinquina
- sucre en poudre
- sirop de citron
- Vin rouge ou blanc
- eau minérale plate et gazeuse
- Americano

C - BRASSERIE

L'établissement organisateur devra prévoir l'ensemble des mets prévus à la "carte Brasserie", à l'exception des mets précédés d'un astérisque, non disponibles (voir annexe).

Une carte des vins réduite sera proposée et se composera de :

- 2 vins rouges en ½ bouteille, AOC
- 2 vins blancs en ½ bouteille, AOC
- 1 vin rosé en ½ bouteille, AOC
- 2 eaux (1 plate et 1 gazeuse en ½ bouteille)
- 2 bières (1 pression et 1 bouteille). Brune, blonde et ambrée.

Pour chaque client :

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 fromage ou 1 dessert
- ½ bouteille de vin pour 2 clients.

Le choix des boissons est laissé à la diligence du centre d'examen.

C.A.P. CAFE-BRASSERIE code : 50 334 06		
LISTE MATIERE D'ŒUVRE (1^{er} jour d'épreuve) & CONSIGNES TENUE DE POSTE		
EPI EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	SESSION 2004	Page : 1/3

Thèmes des situations que le candidat devra tirer au sort.
Consignes : le centre devra découper avant l'épreuve ces situations.

N° situation	SERVICE AU COMPTOIR		SERVICE EN SALLE	
1	<i>Comptoir</i>	2 Pressions 1 Chocolat chaud	<i>Salle</i>	1 Thé citron 2 Porto
2		2 Demi pression 1 Muscat		2 Thés au lait avec croissants 1 Diabolo menthe
3	<i>Comptoir</i>	1 Soda 2 Thés citron	<i>Salle</i>	2 Pressions 1 Apéritif anisé
4		2 Cafés 1 Verre d'eau		1 Chocolat croissant 2 Tango
5	<i>Comptoir</i>	1 Gentiane 2 Pressions	<i>Salle</i>	2 Perrier menthe 1 Apéritif amer
6		2 Pressions 1 Thé		2 Cafés 1 Verre de vin
7	<i>Comptoir</i>	2 Demi pression 1 Américano	<i>Salle</i>	2 Perrier 1 Kir
8		1 Tomate 2 Whiskies		1 Pression 2 Jus de fruits
9	<i>Comptoir</i>	2 Demi pression 1 Américano	<i>Salle</i>	1 Verre de vin 2 Martini
10		1 Pression 2 Oranges pressées		2 Cafés crème croissants 1 Infusion

C.A.P. CAFE-BRASSERIE code : 50 334 06

LISTE MATIERE D'ŒUVRE (1^{er} jour d'épreuve) & CONSIGNES TENUE DE POSTE

EP1 EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

SESSION 2004

Page : 2/3

CARTE BRASSERIE**ENTRÉES**

** Asperges sauce mousseline*
Salade de chèvre chaud aux 2 épices (3)
NB Melon à l'Italienne (2)

PLATS PRINCIPAUX

Entrecôte Bordelaise (2)
Pommes Pont-Neuf

Dorade grillée au beurre blanc (2)
Riz pilaf, fenouil

PLAT DU JOUR

Escalope Cordon Bleu (1)
Tagliatelles

FROMAGES

Chaource (2)
Comté (2)
Poulligny St Pierre (1)

DESSERTS

Douillons aux pommes (2)
Mousse au chocolat (1)
Crème brûlée au café (2)

* Plats manquants

N.B. : Le jambon sera tranché par la cuisine.

Le melon à l'Italienne sera réalisé en préparation d'office par le candidat.

C.A.P. CAFE-BRASSERIE code : 50 334 06

LISTE MATIERE D'ŒUVRE (1^{er} jour d'épreuve) & CONSIGNES TENUE DE POSTE

EP1 EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

SESSION 2004

Page : 3/3