

DANS CE
CADRE

Académie : _____ Session : _____
Examen ou concours : _____ Série* : _____
Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____
Epreuve/sous-épreuve : _____

NOM

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____

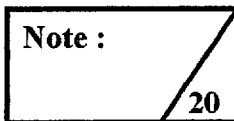
n° du candidat

Né(e) le : _____

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)

NE RIEN
ECRIRE

Examen : _____ Série* : _____
Spécialité/option : _____
Repère de l'épreuve : _____
Epreuve/sous-épreuve : _____

Note : 

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2004

CAP RESTAURANT DOCUMENTS CANDIDAT

EPI/U1 : COMMERCIALISATION - PRISE DE COMMANDE

Durée : 0H30 Coefficient : 4

Evaluation par épreuve ponctuelle

Epreuve pratique, orale, d'une durée de 30 minutes.

L'épreuve a lieu dans le contexte professionnel.

La prise de commande commerciale comprend quelques échanges en langue étrangère.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 4

Nos formules

« Formule express »

15 €

Salade du jour

Plat du jour

Ou

Steak grillé béarnaise

Plateau de fromages AOC

Tarte du jour

« Formule régionale »

23 €

Assiette de fruits de mer

Marmite dieppoise

Plateau de fromages AOC

Tarte fine aux pommes

Flambée au Calvados

« Formule enfant »

(enfant jusqu'à 12 ans)

8 €

*Steak haché grillé
pommes allumette*

ou

*Filet de cabillaud à la crème
riz blanc*

Yaourt ou fromage blanc

Glace

Ou

mousse au chocolat

« Formule découverte »

28 €

*Carpaccio de saumon
Au citron vert*

Filets de sole au poivre vert

*Escalope de veau grillée
à la graine de moutarde fraîche*

*Mousse à l'abricot
et aux amandes*

Notre Carte

Nos entrées

<i>Salade Normande</i>	4.20 €
<i>Assiette de fruits de mer</i>	8.00 €
<i>Plateau de fruits de mer (2 pers/mini)</i>	12.00 €/pers
<i>Foie gras frais au pommeau</i>	9.50 €
<i>Terrine de l'océan</i>	7.20 €

Nos poissons :

<i>Sole Normande</i>	9.80 €
<i>Pavé de Saumon grillé à l'anis</i>	6.90 €
<i>Marmite Dieppoise</i>	12.10 €

Nos viandes et grillades :

<i>Pavé de rumsteck grillé béarnaise</i>	11.20 €
<i>Côte de veau aux reinettes</i>	12.30 €
<i>Baron d'agneau grillé et sa crème d'ail</i>	9.50 €
<i>Emincé de Canard au poivre, riz sauvage</i>	8.80 €

Nos Fromages affinés :

	6.20 €
<i>Langres, pont-l'évêque, Neufchâtel, Brie de Melun, Rocamadour, Comte, Morbier, Roquefort et Maroilles.</i>	

Nos desserts :

<i>Gratin de fruits frais au Calvados</i>	5.70 €
<i>Tarte aux fruits de saison</i>	4.80 €
<i>Glaces et sorbets</i>	4.00 €
<i>Mousse à l'abricot et aux amandes</i>	5.20 €

Examen : CAP RESTAURANT - Session 2004	Supports de vente	
EP1/U1 : COMMERCIALISATION - PRISE DE COMMANDE		
Temps alloué : 0 h 30	Coefficient : 4	Document 2/4

Nos Boissons de Bar

Nos cocktails :

<i>Américano (Campari, vermouth rouge, soda)</i>		7.00 €
<i>Gin Tonic (Gin, tonic)</i>		7.00 €
<i>Troïka (Vodka, Cointreau, jus de citron)</i>		7.50 €
<i>Cocktail de la maison</i>		5.25 €

Nos apéritifs :

<i>Pommeau</i>	6 cl	3.50 €
<i>Porto rouge, blanc</i>	6 cl	3.50 €
<i>Ricard</i>	2 cl	3.00 €
<i>Martini rouge, blanc</i>	6 cl	3.50 €
<i>Maury</i>	6 cl	3.50 €
<i>Pineau des Charentes</i>	6 cl	3.50 €
<i>Kir (cassis, pêche)</i>	10 cl	3.20 €
<i>Kir Royal (cassis, pêche)</i>	12 cl	6.50 €
<i>Whisky pure malt</i>	4 cl	5.50 €
<i>Bourbon</i>	4 cl	5.70 €

Nos boissons sans alcool :

<i>Jus de fruits (orange, poire, ananas, raisin)</i>	20 cl	2.00 €
<i>San Pellegrino</i>	20 cl	1.80 €
<i>¼ vittel, ¼ Perrier</i>	20 cl	1.50 €
<i>Coca Cola</i>	25 cl	2.80 €
<i>Vittel, Badoit, Perrier</i>	100 cl	4.00 €

Nos digestifs :

<i>Calvados Hors d'âge</i>	4 cl	6.70 €
<i>Calvados du Pays d'Auge</i>	4 cl	5.80 €
<i>Cognac Otard VSOP</i>	4 cl	6.70 €
<i>Armagnac Clés des Ducs</i>	4 cl	5.80 €
<i>Get 27, 31</i>	6 cl	5.50 €
<i>Cointreau</i>	4 cl	5.50 €
<i>Bénédictine</i>	4 cl	5.70 €

Examen : CAP RESTAURANT - Session 2004	Supports de vente
EP1/U1 : COMMERCIALISATION - PRISE DE COMMANDE	
Temps alloué : 0 h 30	Coefficient : 4
	Document 3/4

