

CAP RESTAURANT
5033409
SUJET

Supports à communiquer au candidat au moins un mois avant l'épreuve.

***EP1/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) :

Nos formules

Formule à 13 Euros

Une entrée + 1 plat principal

Assiette de crudités

Ou

Quiche du pêcheur

Ou

Terrine de campagne

Côte de veau à la normande

ou

Pavé de saumon grillé et sa sauce au choix

Ou

Bavette à l'échalote

Pommes allumette

Formule à 16 Euros

Un plat + un dessert

Côte de veau à la normande

Ou

Pavé de saumon grillé et sa sauce au choix

Ou

Bavette à l'échalote

Fraises melba

Ou

Fondant au chocolat

Ou

Tarte au citron

Formule à 20 Euros

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Plats et desserts proposés dans les autres formules

+

¼ vin

ou

½ eau minérale

ou

½ pression

Formule à 22 Euros

Melon à l'Italienne

Ou

Tagliatelles au saumon fumé

.....

Filet de Saint Pierre à l'oseille

Ou

Pavé de bœuf au poivre

.....

Feuilleté de Roquefort et son mesclun

.....

Assiette gourmande

Notre Carte

Nos entrées :

Assiette de crudités : 6.00 €
Tagliatelles au saumon fumé : 9.00 €
Terrine de campagne : 7.00 €
Melon à l'italienne : 8.50 €

Nos poissons :

Saumon grillé sauce béarnaise : 10.00 €
Filet de Saint Pierre à l'oseille : 12.00 €
Goujonnette de merlan sauce tartare : 14.50 €
Filet de daurade à la niçoise : 11.50 €

Nos viandes et grillades :

Cuisse de canard et sa sauce aigre douce : 11.00 €
Pavé de bœuf au poivre : 14.50 €
Noisette d'agneau à la crème d'ail : 12.50 €
Côte de veau à la normande : 11.50 €

Nos Fromages affinés :

Feuilleté de Roquefort et son mesclun de salade : 6.50 €
Notre assortiment : 8.50 €

Nos desserts :

Feuilleté aux fraises : 6.50 €
Fondant chocolat crème anglaise : 5.50 €
Palette de sorbets maison : 5.00 €
Tarte au citron : 5.20 €

Examen : CAP RESTAURANT - Session 2005	Supports de vente
EP1/U1 : COMMERCIALISATION - PRISE DE COMMANDE	
Temps alloué : 0 h 30	Coefficient : 4
	Page 2 sur 4

Nos Boissons de Bar

Nos cocktails (12 cl) :

Pink lady : 7.50 €

Manhattan : 7.50 €

Vertigo (sans alcool): 3.00 €

Nos apéritifs :

Anis 2 cl 4.00 €

Porto rouge, blanc 4 cl 3.00 €

Pineau des Charentes 4 cl 3.00 €

Martini (blanc, rouge, rosé) 4 cl 2.50 €

Scotch Whisky Black&White 4 cl 4.50 €

Bourbon Four Roses 4 cl 5.00 €

Aberlour (pur malt) 4 cl 6.00 €

Kir 8 cl 2.50 €

Kir Royal 8 cl 4.50 €

Nos boissons sans alcool :

Jus de fruits : 3.00 €

Coca cola : 3.00 €

Orangina : 3.00 €

Café expresso : 2.00 €

Café Colombie/Moka : 2.50 €

Capuccino : 3.00 €

Thé : 2.00 €

Nos digestifs (4 cl) :

Cognac VSOP : 6.50 €

Calvados : 5.50 €

Rhum ambre agricole : 5.50 €

Eau de vie blanche (poire, mirabelle, framboise) : 5.50 €

Grand Marnier : 4.50 €

Get 27 : 4.50 €

Notre carte des vins

<u>Nos vins blancs</u>	<u>Bouteille</u>	<u>½ Bouteille</u>
<u>Alsace</u>		
A.O.C. Alsace Sylvaner	24.50	16.00
A.O.C. Alsace Riesling	26.00	
A.O.C. Alsace Gewurstraminer V.T.		22.00
<u>Bourgogne</u>		
A.O.C. Chablis	38.00	
<u>Val de Loire</u>		
A.O.C. Muscadet de Sèvre et Maine	19.00	13.00
A.O.C. Pouilly fumé	32.00	
<u>Vins Rosés</u>		
<u>Provence</u>		
A.O.C. Côtes de Provence	19.50	11.00
<u>Côtes du Rhône</u>		
A.O.C. Tavel	26.00	
<u>Vins rouges</u>		
<u>Bourgogne</u>		
A.O.C. Côte de Nuits Village 1999	40.00	
A.O.C. Mercurey 2001	32.00	
A.O.C. Brouilly 2000	24.00	14.00
A.O.C. Morgon 2001	25.00	15.00
<u>Bordeaux</u>		
A.O.C. Côte de Bourg 2001	23.00	
A.O.C. St Emilion 2000	30.00	16.50
A.O.C. Lalande Pomerol 1999	25.00	
A.O.C. Graves 1998	21.00	12.50
<u>Sud Ouest</u>		
A.O.C. Madiran	25.00	
<u>Val de Loire</u>		
A.O.C. Chinon	22.00	13.00
A.O.C. Bourgueil	19.00	10.50
A.O.C. Saumur Champigny	17.00	
<u>CHAMPAGNE</u>		
Laurent Perrier	32.00	
Moët et Chandon	41.00	23.00

Examen : CAP RESTAURANT - Session 2005	Supports de vente
EP1/U1 : COMMERCIALISATION - PRISE DE COMMANDE	
Temps alloué : 0 h 30	Page 4 sur 4
Coefficient : 4	