

**A DOCUMENTATION A CONSULTER :**

<b>Annexe 1</b>	Fiche technique : <b>Salade océane</b>
<b>Annexe 2</b>	Fiche technique : <b>Sandwich tomate – thon - salade</b>

**B THÈME :**

**Le responsable de la brasserie vous demande de préparer :**

- **Salade océane**
- **2 Sandwichs tomate – thon - salade**

**C TRAVAIL A FAIRE :**



- 1 Contrôler la réception des marchandises déconditionner et effectuer le stockage
- 2 Réaliser les mises en place
- 3 Réaliser les préparations spécifiques découlant des fiches techniques
- 4 Maintenir en ordre le poste de travail
- 5 Dresser une table de 4 personnes

☺ **L'hygiène, l'organisation du travail, l'entretien et le nettoyage sont pris en compte tout au long de l'évaluation.**

Groupement interacadémique II	session :	<b>2005</b>	Code :
Examen et spécialité :			
<b>CAP Service en Brasserie Café</b>			
Intitulé de l'épreuve :			
<b>EPI : Approvisionnement et préparations spécifiques</b>			
Type : <b>sujet : 1</b>	Durée :	Coefficient :	N° de page total :
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3	1/3

## Thème

## Salade océane

			Techniques demandées
Ingrédients	U	Quant	
Terrine de poissons	Kg	0,300	- Trancher la terrine de poissons
Feuille de chêne	Pce	1/2	- Réaliser la sauce cocktail
Ciboulette	Bte	1/8	- Dresser sur assiette
Tomates	Pce	2	
Oeufs dur	Pce	1	
Mayonnaise	L	0,30	
Ketchup	L	0,04	
Cognac	L	0,01	
Tabasco		PM	
Sauce anglaise		PM	
Citron	Pce	1	
Sel		PM	
Poivre		PM	

Groupement interacadémique II	session :	2005	Code :
Examen et spécialité :			
<b>CAP Service en Brasserie Café</b>			
Intitulé de l'épreuve :			
<b>EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques</b>			
Type : <b>Fiche technique</b> : sujet 1	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3	2/3

Thème

**Sandwich tomate-thon-salade****Techniques demandées**

Ingrédients	U	Quant	
Feuille de chêne		PM	- Trancher les tomates
Tomates	Pce	2	- Dresser les sandwichs
Mayonnaise	L	0,30	
Thon au naturel	Kg	0,120	
Sel		PM	
Poivre		PM	
Pain baguette	Pce	1	

Groupement interacadémique II	session :	<b>2005</b>	Code :
Examen et spécialité : <b>CAP Service en Brasserie Café</b>			
Intitulé de l'épreuve : <b>EPI : Approvisionnement et préparations spécifiques</b>			
Type : <b>Fiche technique: sujet 1</b>	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3	3/3