

A DOCUMENTATION A CONSULTER :

Annexe 1	Fiche technique : Tartine tomate et mozarella
Annexe 2	Fiche technique : Assiette de crudités

B THÈME :

Le responsable de la brasserie vous demande de préparer :

- **Assiette de crudités (4)**
- **Deux tartines tomate - mozarella**

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 :	2005		Code :
Examen et spécialité :				
CAP Service en Brasserie Café				
Intitulé de l'épreuve :				
EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques				
Type : sujet : 2	Durée :	Coefficient :	N° de page total :	
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3		

Thème

Tartine tomate et mozarella

			Techniques demandées
Ingrédients	U	Quant	
Grande tranche pain de campagne	pce	2	- Toaster le pain et le frotter à l'ail
Tomate	Pce	1	- Trancher tomate et mozarella
Mozzarella	Kg	0,120	- Dresser les tartines
Basilic frais		PM	- Servir chaud
Ail gousse	Pce	PM1	
Huile d'Olive		PM	
Sel		PM	
Poivre		PM	

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

Thème

Assiette de crudités

			Techniques demandées
Ingrédients	U	Quant	
Carotte rapée	Kg	0,200	Préparer les légumes
Céleri rave rapé	Kg	0,200	Confectionner la sauce vinaigrette
Concombre	Kg	0,200	Mélanger la mayonnaise et le céleri rave
Chou blanc ou rouge émincé	Kg	0,200	Dresser les assiettes, vinaigrette à part
Radis	Bte	1/2	
Tomates	Kg	0,200	
Citrons	Pce	1/2	
Sauce vinaigrette	L	0,200	
Vinaigre	L	0,05	
Citrons	Pce	1/2	
Ciboulette	Bte	1/4	
Persil	Bte	1/4	
Echalote	Kg	0,02	
Mayonnaise	L	0,250	
Laitue	Pce	1/4	

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