

SUJET N°3

A DOCUMENTATION A CONSULTER :

Annexe 1	Fiche technique : Macédoine de légumes mayonnaise
Annexe 2	Fiche technique : Salade de fruits exotique

B THÈME :

Le responsable de la brasserie vous demande de préparer :

- **Deux croque monsieur minute**
- **Macédoine de légumes mayonnaise (4)**
- **Salade de fruits exotique (4)**

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 :	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3	1/3

Thème

Macédoine de légumes mayonnaise

Ingrédients			Techniques demandées
Ingrédients	U	Quant	
Macédoine boîte 4/4	Pce	1	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger la macédoine avec la mayonnaise - Préparer les éléments de décor - Dresser les 4 assiettes
Mayonnaise	L	0,40	
Laitue	Pce	1/4	
Tomates	Pce	1	
Oeufs dur	Pce	1	
Poivre		PM	
Sel		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 : 3	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3	2/3

