

EP 2 Service des mets et des boissons

SUJET N°2

I A PRÉPARATION A UTILISER :

Préparations du candidat de l'épreuve EP 1 A

I B DOCUMENTATION A CONSULTER :

Annexe 1 CARTE

II A ACTIVITÉS COMPTOIR :

1^{ère} partie : Partie Pratique

TRAVAIL A FAIRE :



Réaliser et servir :

Un café-crème

Un panaché

Un américano

Deux tartines tomate-mozarella (préparées à l'office)

Déterminer le montant à régler à partir de la carte annexe 1

2^{ème} partie : Partie orale



Cette partie s'imbrique dans la précédente.

A partir du sujet tiré et au cours de la discussion avec le client :

Exprimer des connaissances technologiques, scientifiques, économiques et juridiques

Groupement interacadémique II	session :	2005	Code :
Examen et spécialité : CAP Service en Brasserie Café			
Intitulé de l'épreuve : EP2 : SERVICE DES BOISSONS ET DES METS Partie PRATIQUE			
Type : sujet : 2	Durée :	Coefficient :	N° de page total :
Partie 2A 1 ^{ère} partie Pratique Partie 2A 2 ^{ème} partie Orale Partie 2B 1 ^{ère} partie Activité de limonade Partie 2B 2 ^{ème} partie Activité Brasserie	3 heures	7	1/2

II B ACTIVITÉS DE LIMONADE ET DE BRASSERIE :

Simultanément réaliser et servir au plateau sur une table de deux personnes :

- 1 boisson chaude de leur choix
- 1 bière pression
- 1 citron pressé

:

Dresser et servir pour une table de 4 personnes :

- Assiette de crudités (*préparées à l'office*)
- Bœuf Bourguignon, tagliatelles fraîches
- Coupe de glace 3 parfums (*préparées et dressées au moment*)
Ou
- Oeufs à la neige (*dressée à l'office*)
- Vin rouge ou vin blanc
- Eau minérale.

Groupement interacadémique II	session :	2005	Code :
Examen et spécialité : CAP Service en Brasserie Café			
Intitulé de l'épreuve : EP2 : SERVICE DES BOISSONS ET DES METS Partie PRATIQUE			
Type : sujet : 2	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 2A 1 ^{ère} partie Pratique Partie 2A 2 ^{ème} partie Orale Partie 2B 1 ^{ère} partie Activité de limonade Partie 2B 2 ^{ème} partie Activité Brasserie	3 heures	7	1/2