


**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<sup>ère</sup> partie : Partie Pratique

**TRAVAIL A FAIRE :**



**Réaliser et servir :**

- Un café ristretto
- Une bière pression
- Un Scotch whisky
- Deux croques-monsieur minute *(préparés à l'office)*

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

2<sup>ème</sup> 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 : <b>CAP Service en Brasserie Café</b>			
Intitulé de l'épreuve : <b>EP2 : SERVICE DES BOISSONS ET DES METS Partie PRATIQUE</b>			
Type : <b>sujet : 3</b>	Durée :	Coefficient :	N° de page total :
Partie 2A 1 <sup>ère</sup> partie Pratique Partie 2A 2 <sup>ème</sup> partie Orale Partie 2B 1 <sup>ère</sup> partie Activité de limonade Partie 2B 2 <sup>ème</sup> 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 expresso 1 panaché 1 jus de tomate
--------------------------------------------

Dresser et servir pour une table de 4 personnes :

Macédoine de légumes <i>(préparée à l'office)</i>  Andouillette grillé au cidre, pommes fruits  Nougat glacé au coulis de fruits rouges <i>(à préparer au moment)</i> <i>Ou</i> Salade de fruits exotiques <i>(prépare à l'office)</i>  <b>Vin rouge ou ,vin blanc</b> <b>Eau minérale.</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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