

EP2 – SERVICES DES BOISSONS ET DES METS

A – Partie en activité comptoir – Durée : 30 minutes à 1 heure

Partie pratique

Le candidat devra réaliser devant un jury un service commercial au comptoir de boissons et d'un mets imposé (envoi d'une préparation spécifique). Il va jusqu'à l'encaissement.

Partie orale

Durant cette épreuve, le candidat sera également évalué oralement sur l'exactitude des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

B – Partie en activités limonade et brasserie – Durée : 2 heures à 2 heures 30 *(en fonction de la durée effective de l'activité comptoir)*

Le candidat devra effectuer un service commercial synchronisé des boissons et des mets :

- **en activité limonade, pour une table de 1 à 2 clients.**
Le candidat utilisera la carte formule rapide communiquée en annexe.
Ce service sera effectué impérativement au plateau.

- **en activité brasserie pour une table de 3 à 4 clients.**
Le candidat utilisera la carte brasserie communiquée en annexe.
En fonction des boissons, le service pourra être effectué à bon escient au plateau.

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	DOCUMENT CANDIDAT	Durée : 3 h00	Coef. : 7
ÉPREUVE EP2: SERVICES DES BOISSONS ET DES METS	Code : 5033406	Session 2005	Page : 1/2

CARTE FORMULE RAPIDE
METS AU CHOIX
Flammenküshe
Omelette aux fines herbes
Croque Monsieur
Hot dog
Côte de veau vallée d' Auge
Mousse au chocolat
BOISSONS
½ ou 1/1 eau plate
½ ou 1/1 eau gazeuse
Cola
Tonic
Bière blonde bouteille
Bière blonde pression
Vin rouge
Vin blanc
Vin rosé
Café moulu ou pods

CARTE BRASSERIE
ENTRÉES
Oeufs brouillés portugaise (2)
OU
Flammenküshe (3)
SUGGESTION DU JOUR
Filet de sole bonne femme (3)
OU
Côte de veau vallée d' Auge (2)
FROMAGES
Munster (2)
OU
Emmental (3)
DESSERTS
Tarte tatin (2)
OU
Pêche melba(3)