

C.A.P. SERVICE Brasserie - café
Notes aux candidats à donner le jour de l'épreuve

Déroulement des épreuves pratiques
EP1 et EP2

Au cours de ces épreuves vous aurez à faire :

- Au comptoir

Réaliser et servir

- un capuccino
- un picon bière
- une tartine espagnole (*préparée au comptoir*)

- En brasserie

Menu à servir pour 4 convives

Tartare de saumon (préparé à l'office)



Entrecôte grillée sauce béarnaise, pommes pont-neuf



Pêche melba (*à préparer au moment*) ou salade d'oranges – kiwis (*préparée à l'office*)

Vin rouge ou vin blanc en bouteille au choix

Eaux minérales au choix

- En limonade

- Une boisson chaude de leur choix
- Un Monaco
- Un Perrier tranche

Toutes les préparations d'office se font en même temps
Le service brasserie et limonade se déroulent au même moment

Groupement inter académique II	session :	2006	Code :
Examen et spécialité :			
CAP Service en Brasserie Café			
Intitulé de l'épreuve :			
EP2 : SERVICE DES BOISSONS ET DES METS Partie PRATIQUE			
Type : note aux candidats sujet : 1			N° de page /total : 1/1