

**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 café
- une bière pression
- un cocktail Dry Martini
- une tartine de poulet à la Grèque (*préparée au comptoir*)

- En brasserie

**Menu à servir pour 4 convives**

Melon à l'italienne (*préparé à l'office*)



Moules – frites



Dame Blanche (*à préparer au moment*) ou Cocktail florida (*préparé 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 Twist
- Un Jus de fruit

**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 :			
<b>CAP Service en Brasserie Café</b>			
Intitulé de l'épreuve :			
<b>EP2 : SERVICE DES BOISSONS ET DES METS Partie PRATIQUE</b>			
Type : note aux candidats			N° de page /total : 1/1
sujet : 2			