

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 Irish Coffee
 - un sandwich crudités – poulet (*préparé au comptoir*)

- En brasserie

Menu à servir pour 4 convives

Cocktail de crevettes (*préparé à l'office*)

❧

Petit salé aux lentilles

❧

Chocolat liégeois (*à préparer au moment*) ou Assiette de fromages (*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 Tango
- Un jus de fruit pressé

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 : 3		N° de page /total : 1/1