

SUJET N° 2

A DOCUMENTATION A CONSULTER :

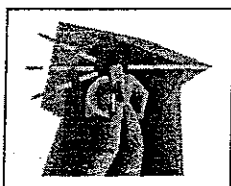
Annexe 1	Fiche technique : Melon à l'italienne
Annexe 2	Fiche technique : Cocktail Florida

B THÈME :

Le responsable de la brasserie vous demande de préparer :

- 4 Melons à l'italienne
- 4 Cocktails florida

C TRAVAIL A FAIRE :



- 1 Contrôler la réception des marchandises déconditionner et effectuer le stockage
- 2 Réaliser les mises en place
- 3 Réaliser les préparations spécifiques découlant des fiches techniques
- 4 Maintenir en ordre le poste de travail
- 5 Dresser une table de 4 personnes

☺ L'hygiène, l'organisation du travail, l'entretien et le nettoyage sont pris en compte tout au long de l'évaluation.

Groupement interacadémique II	session :	2006	Code :
Examen et spécialité :			
CAP Service en Brasserie Café			
Intitulé de l'épreuve :			
EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques			
Type : sujet : 2	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3	1/4

Thème
Melon à l'italienne

Ingrédients pour 4			Techniques demandées
Ingrédients	U	Quant	
Melon	Kg	0.700	<ul style="list-style-type: none"> - préparer les tranches de melon - dresser sur une assiette avec le jambon cru
Jambon cru tranché	Kg	0.320	

Groupement interacadémique II	session :	2006	Code :
Examen et spécialité :			
CAP Service en Brasserie Café			
Intitulé de l'épreuve :			
EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques			
Type : Fiche technique : sujet 2	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3	2/4

Thème
Cocktail florida

Ingrédients pour 4			Techniques demandées
Ingrédients	U	Quant	
Oranges	Kg	0.700	<ul style="list-style-type: none"> - peler et lever les suprêmes - dresser sur assiette ou coupe - décorer
Pamplemousses	Kg	0.700	
Menthe poivrade	Bte	1/4	

Groupement interacadémique II	session :	2006	Code :
Examen et spécialité :			
CAP Service en Brasserie Café			
Intitulé de l'épreuve :			
EPI : Approvisionnement et préparations spécifiques			
Type : Fiche technique: sujet 2	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3	3/4

Tartine de poulet à la grecque

Ingrédients pour 4			Techniques demandées
Ingrédients	U	Quant	
Grande tranche de pain de campagne	Pce	2	<ul style="list-style-type: none"> - Toaster le pain et le frotter à l'ail - Préparer les ingrédients - Dresser les tartine
Blanc de poulet cuits	Pce	1	
Feta	Kg	0.08	
Tomate	Kg	0.130	
Echalote	Kg	0.01	
Laitue	Pce	1/8	
Olives noires	Kg	0.01	
Ail gousse	Pce	1	
Huile d'olive		PM	
Sel		PM	
poivre		PM	

Groupement interacadémique II	session :	2006	Code :
Examen et spécialité :			
CAP Service en Brasserie Café			
Intitulé de l'épreuve :			
EPI : Approvisionnement et préparations spécifiques			
Type : Fiche technique: sujet 2	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 1 B Pratique	1 heure 30	3	4/4