

**A DOCUMENTATION A CONSULTER :**

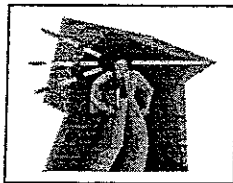
Annexe 1	Fiche technique : Cocktail de crevettes
Annexe 2	Fiche technique : Sandwich crudités poulet

**B THÈME :**

**Le responsable de la brasserie vous demande de préparer :**

- 4 cocktails de crevettes
- 4 assiettes de fromages

**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 : <b>CAP Service en Brasserie Café</b>			
Intitulé de l'épreuve : <b>EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques</b>			
Type : <b>sujet : 3</b>	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 1 B Pratique	1 heure 30.	3	1/3

## Cocktail de crevettes

Ingrédients pour 4			Techniques demandées
Ingrédients	U	Quant	
Crevettes décortiquées	Kg	0.240	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Réaliser la sauce cocktail avec les crevettes</b></li> <li>- <b>Préparer la salade</b></li> <li>- <b>Dresser et décorer</b></li> </ul>
Crevettes bouquet entières	Kg	0.060	
Laitue	Pce	½	
Mayonnaise	L	0.25	
Ketchup	L	0.040	
Cognac	L	0.08	
Tabasco	L	PM	
Paprika	Kg	PM	
Poivre		PM	
Sel		PM	
Citron	Pce	1	
Sauce anglaise	Bout	PM	

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

**Sandwich crudités - poulet  
(club sandwich)**

Ingrédients pour 4			Techniques demandées
Ingrédients	U	Quant	
Baguette	Pce	1,33	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trancher les tomates</li> <li>- Peler et trancher les concombres</li> <li>- Parer la salade</li> <li>- Trancher le poulet</li> <li>- Dresser le sandwich</li> </ul>
Feuille de chêne	Pce	¼	
Tomates	Kg	0.160	
Concombres	Kg	0.160	
Mayonnaise	L	0.30	
Blancs de poulets cuits	Kg	0.160	
Sel		PM	
poivre		PM	

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