

<p align="center">Première partie</p> <p align="center">Activité comptoir</p> <p align="center">Expression de connaissances orales :</p> <p align="center">SUJET 3</p>
--

Environnement technologique :

- ↳ définir la composition d'un Cappuccino
café, mousse de lait, cacao

Environnement scientifique

- ↳ Indiquer les conditions favorisant la sporulation.
manque d'eau, de nutriments, température basse
- ↳ Une tranche de pain tombe par terre à l'office. Expliquer pourquoi vous la jetez.
le pain qui entre en contact avec le sol est fortement contaminé, présente un risque de contamination microbienne

Environnement économique et juridique

- ↳ Citer 2 types de contrat de travail
CDD CDI
- ↳ Citer une obligation de l'employeur et du salarié
Payer le salaire, respecter la législation du travail, fournir le travail, Effectuer le travail, respecter le règlement intérieur

Groupement interacadémique II	session :	juin 2006	Code :
Examen et spécialité :			
CAP Service en Brasserie Café			
Intitulé de l'épreuve :			
EP 2 A			
Type :	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Sujet			