


SUJET N°1

**I A PRÉPARATION A UTILISER :**

 Préparations du candidat de l'épreuve EP 1 B

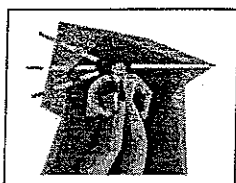
**I B DOCUMENTATION A CONSULTER :**

 Annexe 1 | CARTE

**II A ACTIVITÉS COMPTOIR :**

**1<sup>ère</sup> partie : Partie Pratique**

**TRAVAIL A FAIRE :**



**Réaliser et servir :**

- Un cappucino
- Un picon bière
- Une tartine espagnole

**Déterminer le montant à régler à partir de la carte annexe 1**

**2<sup>ème</sup> partie : Partie orale**



Cette partie s'imbrique dans la précédente.

A partir du sujet tiré et au cours de la discussion avec le client :  
Exprimer des connaissances technologiques, scientifiques,  
économiques et juridiques

Groupement interacadémique 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 : <b>sujet : 1</b>	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 2A 1 <sup>ère</sup> partie Pratique Partie 2A 2 <sup>ème</sup> partie Orale Partie 2B 1 <sup>ère</sup> partie Activité de limonade Partie 2B 2 <sup>ème</sup> partie Activité Brasserie	3 heures	7	1/3

## II B      ACTIVITÉS DE LIMONADE ET DE BRASSERIE :

Simultanément réaliser et servir au plateau sur une table de deux personnes :

Limonade
<p><b>Réaliser et servir au plateau simultanément sur une table de deux personnes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Une boisson chaude de leur choix</li><li>• Un monaco</li><li>• Un Perrier tranche</li></ul>

Dresser et servir pour une table de 4 personnes :

<p><b>Réaliser et servir sur la table :</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu à servir pour 4 convives</b></p> <p style="text-align: center;">Tartare de saumon (<i>préparé à l'office</i>)</p> <p style="text-align: center;">☪</p> <p style="text-align: center;">Entrecôte grillée sauce béarnaise, pommes pont-neuf</p> <p style="text-align: center;">☪</p> <p style="text-align: center;">Pêche melba (<i>à préparer au moment</i>) ou salade d'oranges – kiwis (<i>préparée à l'office</i>)</p> <p style="text-align: center;"><i>Vin rouge ou vin blanc en bouteille au choix</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Eaux minérales au choix</i></p>
--

Groupement interacadémique II	session :	<b>2006</b>	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 : <b>sujet : 1</b>	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 2A 1 ère partie Pratique Partie 2A 2 ème partie Orale Partie 2B 1 <sup>ère</sup> partie Activité de limonade Partie 2B 2ème partie Activité Brasserie	3 heures	7	2/3

## ANNEXE N° 1

## BRASSERIE DU CHATEAU

## CARTE

Café expresso	1,60 euros
Cappucino	2,00 euros
Irish coffee	5,00 euros
Thé	2,50 euros
Bière pression	2,50 euros
Panaché	2,70 euros
Picon bière	3,00 euros
Vermouth	3,00 euros
Anis	3,50 euros
Cocktails (tous)	4,50 euros
Sandwich	3,50 euros
Croque Monsieur	4,00 euros
Tartines	4,50 euros

Tous nos prix sont nets

Groupement interacadémique 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 : <b>Carte : annexe 1</b>	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :	
Partie 2A 1 ère partie Pratique Partie 2A 2 ème partie Orale Partie 2B 1 <sup>ère</sup> partie Activité de limonade Partie 2B 2ème partie Activité Brasserie	3 heures	7	3/3	