

SUJET N° 2

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^{ère} partie : Partie Pratique

TRAVAIL A FAIRE :



Réaliser et servir :

- Un café
- Une bière pression
- Un cocktail Dry Martini
- Une tartine de poulet à la grecque (préparée au moment)

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

2^{ème} 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 : CAP Service en Brasserie café			
Intitulé de l'épreuve : EP2 : SERVICE DES BOISSONS ET DES METS Partie PRATIQUE			
Type : sujet : 2	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 2A 1 ^{ère} partie Pratique Partie 2A 2 ^{ème} partie Orale Partie 2B 1 ^{ère} partie Activité de limonade Partie 2B 2 ^{ème} 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
Réaliser et servir au plateau simultanément sur une table de deux personnes :
<ul style="list-style-type: none">• Une boisson chaude de leur choix• Un twist• Un jus de fruits

Dresser et servir pour une table de 4 personnes :

Menu à servir pour 4 convives Melon à l'italienne (<i>préparé à l'office</i>) ~~~~~ Moules – frites ~~~~~ Dame Blanche (<i>à préparer au moment</i>) ou Cocktail florida (<i>préparé à l'office</i>) Vin rouge ou blanc en bouteille au choix Eaux minérales au choix

Groupement interacadémique 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 : sujet : 2	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 2A 1 ère partie Pratique Partie 2A 2 ème partie Orale Partie 2B 1 ^{ère} 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 :			
CAP Service en Brasserie Café			
Intitulé de l'épreuve :			
EP2 : SERVICE DES BOISSONS ET DES METS Partie PRATIQUE			
Type : Carte : annexe 1	Durée :	Coefficient :	N° de page /total :
Partie 2A 1 ère partie Pratique Partie 2A 2 ème partie Orale Partie 2B 1 ^{ère} partie Activité de limonade Partie 2B 2ème partie Activité Brasserie	3 heures	7	3/3