

NOTE aux CANDIDATS

Au cours de l'épreuve de communication vente, vous devrez renseigner le jury, (qui jouera le rôle de clients), sur des informations touristiques de votre région.

Pour vous préparer et pour cadrer cette partie d'épreuve, vous devez fournir au jury quelques documents qui serviront de base.(1 plan et 3 brochures touristiques simples).

| | | | |
|--------------------------------------|-----------|---------------|---------------------|
| Groupement interacadémique II | session : | 2006 | Code : |
| Examen et spécialité : | | | |
| CAP Service en Brasserie Café | | | |
| Intitulé de l'épreuve : | | | |
| EP3 | | | |
| Type : | Durée : | Coefficient : | N° de page /total : |
| Note aux candidats | | | |

SUJET EP3

En situation simulée par des membres du jury jouant le rôle de clients vous devez :

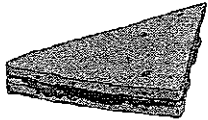
- prendre contact et accueillir la clientèle
- présenter les supports de vente et valoriser un plat (CARTE Brasserie et Boissons)
- renseigner sur les prestations proposées
- prendre la commande
- proposer des ventes additionnelles
- répondre aux demandes d'informations touristiques (à partir de la documentation que vous avez fournie)

| | | | |
|--------------------------------------|-----------|---------------|---------------------|
| Groupement interacadémique II | session : | 2006 | Code : |
| Examen et spécialité : | | | |
| CAP Service en Brasserie Café | | | |
| Intitulé de l'épreuve : | | | |
| EP3 | | | |
| Type : | Durée : | Coefficient : | N° de page /total : |
| Sujet | | | |

CARTE BRASSERIE

EP3 service en Brasserie café

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Croque monsieur | 3,10 € |
| Omelette plate à l'espagnole | 3,30 € |
| Quiche au maroilles | 3,70 € |
| Salade de chèvre chaud aux épices | 4,10 € |
| Spaghettis carbonara | 3,80 € |



| | |
|----------------------------|--------|
| Œuf durs Mimosa | 2,70 € |
| Tomate mozarella au pistou | 3,20 € |
| Club sandwich complet | 3,80 € |
| Melon à l'italienne | 4,30 € |
| Rillettes aux 2 saumons | 5,70 € |



MENU DU JOUR 17 Euros

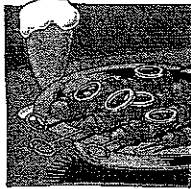
Terrine maison

Pièce du boucher sauce poivre

Légumes du jour

Sorbet ou Tarte au citron

1 pression Heineken



| | |
|-------------------------------------|---------|
| Suprême de poulet à l'estragon | 8,10 € |
| Mignon de porc à l'échalote | 8,80 € |
| Andouillette grillée A, A, A, A, A. | 9,90 € |
| Magret de canard aux pruneaux | 11,10 € |
| Noisettes d'agneau grillées | 12,30 € |

Garnitures et sauces au choix :

pommes allumettes ou vapeur,
épinards, haricots verts, riz, salade verte
Sauce béarnaise, hollandaise, moutarde

FORMULE MAREE

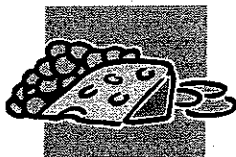
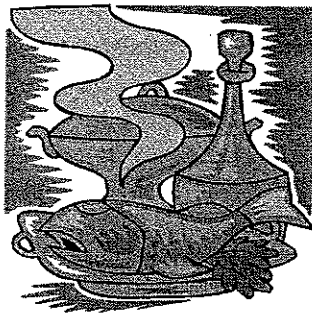
15 Euros

6 Marennes Oléron N°4

Darne de saumon à

l'oseille

Pâtes fraîches



FROMAGES

| | |
|---|--------|
| Assiette de fromages affinés | 3,70 € |
| Faisselle nature, à la crème ou fines herbes | 2,70 € |



DESSERTS

| | |
|-------------------------------|--------|
| Grande assiette tout chocolat | 5,20 € |
| Crème brûlée à la cassonade | 4,60 € |
| Profiteroles au chocolat | 4,30 € |
| Ile flottante | 3,70 € |
| Glaces et sorbets au choix | 3,90 € |

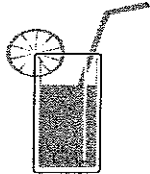
PRIX NETS

CARTE DES BOISSONS

EP3 "Service en brasserie café "

APERITIFS

| | |
|----------------------|--------|
| Suze | 2,75 € |
| Anis | 3,00 € |
| Campari | 3,40 € |
| Muscat de Frontignan | 3,80 € |
| Porto blanc | 3,80 € |
| J & B | 4,50 € |



BOISSONS FROIDES

| | |
|--------------------|--------|
| 1/4 Evian | 2,00 € |
| 1/4 San Pellegrino | 2,00 € |
| Perrier 33 cl | 2,00 € |
| Coca cola | 2,20 € |
| Schweppes | 2,20 € |
| Orangina | 2,20 € |
| Jus de fruits | 2,40 € |
| Fruits pressés | 3,00 € |



**COCKTAIL DU
JOUR
AMERICANO**



4,50 €

COCKTAILS

| | |
|------------------|--------|
| Kir bourguignon | 4,30 € |
| Passion des îles | 3,80 € |

BOISSONS CHAUDES

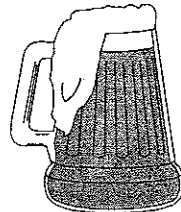
| | |
|---------------|--------|
| Expresso | 1,90 € |
| Décaféiné | 2,20 € |
| Thé Earl Grey | 2,20 € |
| Chocolat | 2,30 € |
| Vin chaud | 2,50 € |



BIÈRES

Pression (25cl)

| | |
|-------------------|--------|
| Heineken | 2,10 € |
| Leffe | 2,40 € |
| Blanche de Bruges | 2,90 € |
| Guinness 50cl | 6,10 € |



Bouteille

| | |
|------------|--------|
| Kriek 33cl | 3,40 € |
|------------|--------|

VINS Au verre 14 cl

| | |
|---------------|--------|
| Sauvignon | 2,00 € |
| Sancerre rosé | 2,30 € |
| Chinon | 2,40 € |

| <u>Blanc</u> | $\frac{1}{2}$ | <u>Bille</u> |
|----------------|---------------|--------------|
| Riesling | | 8,80 € |
| Côtes de Duras | 4,30 € | 7,00 € |

| <u>Rosé</u> | | |
|-------------|--------|--------|
| Cheverny | 4,00 € | 8,50 € |

| <u>Rouge</u> | | |
|------------------|--------|---------|
| Saint Chinian | | 10,40 € |
| Gaillac | | 10,10 € |
| Brouilly | 7,50 € | 13,40 € |
| Saumur Champigny | 6,00 € | 10,90 € |

DIGESTIFS

| | |
|-------------|--------|
| Armagnac xo | 5,40 € |
| Williamine | 5,60 € |
| Get 27 | 3,80 € |



Apéritifs : 7cl, anis et whisky : 4 cl
 Eaux de vie, liqueurs : 4 cl
 Cocktails : de 7 à 20 cl