

EP1 – APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES

Partie pratique

Entretien, approvisionnement et mise en place pour les activités au comptoir, en limonade et en brasserie

Le candidat devra effectuer :

- Le contrôle du respect des règles d'hygiène et de sécurité des locaux, équipements, matériels et si besoin est, il devra opérer une mise en conformité.
- La réalisation et le contrôle des mises en place des locaux, équipements, matériels et plateaux.
En ce qui concerne la mise en place en activité limonade, le candidat utilisera des sets de table et des serviettes papier.
Pour l'activité brasserie, il utilisera un nappage tissu.
- L'approvisionnement des postes en fonction des besoins.

Préparations spécifiques

Le candidat devra réaliser et contrôler la mise en place des préparations spécifiques imposées (hors finitions et service)

Lors de cette épreuve, le candidat devra :

- respecter les procédures, les règles d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité
- déterminer rationnellement les besoins
- maîtriser les techniques de mises en place des préparations spécifiques

C.A.P. SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ	document jury	Durée : 1h30	Coeff :3
ÉPREUVE EPI : Approvisionnement et Préparations Spécifiques Partie Pratique	Code : 5033406	SESSION 2007	Page : 1/1