

**EP2 – SERVICES DES BOISSONS ET DES METS****A – Partie en activité comptoir – Durée : 30 minutes à 1 heure****Partie pratique**

Le candidat devra terminer les préparations spécifiques et réaliser un service commercial au comptoir des boissons jusqu'à l'encaissement.

SUJETS	Service des boissons	Service des mets
1	1 expresso 1 whisky 1 galopin	1 croque monsieur ou 1 assiette végétarienne
2	1 café à l'italienne 1 soda 1 pression	1 croque monsieur ou 1 assiette végétarienne
3	1 café noisette 1 vermouth italien 1 monaco	1 croque monsieur ou 1 assiette végétarienne
4	1 café frappé 1 anis 1 tango	1 croque monsieur ou 1 assiette végétarienne
5	1 double café 1 cognac 1 panaché	1 croque monsieur ou 1 assiette végétarienne

**Partie orale**

Durant cette épreuve, le candidat sera évalué oralement sur l'exactitude des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

**I. Environnement technologique**

	QUESTIONS
thème 1	a) Citez 2 pays producteurs de café. b) Citez 2 variétés de whisky. c) Quelle opération donne sa couleur à la bière dans le processus de fabrication ?
thème 2	a) Citez 2 variétés de café. b) Citez 2 marques commerciales de sodas. c) De quel groupe de boissons fait partie la bière pression ?
thème 3	a) Citez 3 facteurs qui font varier le goût du café. b) Enumérez 2 vermouths Italiens. c) Citez 2 bières Belges et 1 bière Danoise .
thème 4	a) Citez 1 cocktail chaud à base de café et whiskey. b) Citez 3 marques d'anisés. c) Qu'est-ce qu'une bière Trappiste ?
thème 5	a) Qu'est-ce qu'un décaféiné et un café allongé ? b) Que signifie la mention VSOP sur l'étiquette du Cognac ? c) Quel est le nom donné à 12.5cl de bière pression ?

## II . Environnement scientifique

Voir document annexe A.

## III . Environnement économique et juridique

Voir document annexe B.

### **B – Partie en activités limonade et brasserie – Durée : 2 heures à 2 heures 30**

Le candidat devra effectuer un service commercial synchronisé des boissons et mets :

➤ **En activité limonade, pour une table de 1 ou 2 clients.**

Le candidat utilisera la carte rapide communiquée en annexe.

Ce service sera impérativement au plateau.

➤ **En activité brasserie, pour une table de 3 ou 4 clients.**

Le candidat utilisera la carte brasserie communiquée en annexe.

En fonction des boissons, le service pourra être effectué à bon escient au plateau.

## DOCUMENT ANNEXE A

### EP2 : Environnement scientifique

#### Expression orale des connaissances inhérentes à l'environnement scientifique.

*Le jury questionne le candidat au cours de l'activité comptoir en lui posant quelques questions du type de celles présentées ci-dessous.*

- 1) Donner un exemple de mode de contamination initiale.
- 2) Donner un exemple de mode de contamination en cours de fabrication.
- 3) Énoncer deux conditions favorisant la multiplication des bactéries.
- 4) Énoncer une condition capable de déclencher la sporulation des bactéries.
- 5) Énoncer une condition capable de déclencher la germination des spores de bactéries.
- 6) Donner deux noms de bactéries qui peuvent contaminer les aliments.
- 7) Citer deux signes caractéristiques d'une intoxication alimentaire.
- 8) Citer deux pratiques professionnelles visant à limiter la multiplication des bactéries dans les aliments.
- 9) Indiquer un aliment dans lequel peuvent se développer les salmonelles.
- 10) Expliquer ce qu'est une contamination manuportée.
- 11) Expliquer ce qu'est une contamination aéroportée.
- 12) Nommer un parasite pouvant contaminer les aliments.
- 13) Donner et justifier un exemple d'autocontrôle pouvant être réalisé dans une brasserie.
- 14) Énoncer deux risques de contamination microbienne liée à l'exposition des produits en vitrine.
- 15) Préciser le devenir des excédents et justifier cette action.
- 16) Citer deux mesures de prévention pour éviter les risques de chutes ou de glissades.
- 17) Citer deux mesures de prévention pour éviter les brûlures thermiques.
- 18) Énoncer le risque lorsque le plan de travail n'est pas correctement rincé.

<b>CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ</b>	Code : 50 334 06	<b>CONSIGNES JURY</b>	<b>Session 2007</b>
Épreuve EP2 : Services des boissons et des mets	Durée : 3 heures	Coef. : 7	Page : 1/1

## DOCUMENT ANNEXE B

### EP2 – Environnement économique et juridique

#### Activité comptoir partie orale : questionnement économique et juridique

- 1) Quelles sont les informations obligatoires sur un ticket de caisse ?
- 2) Quelles sont les deux méthodes de valorisation des stocks.
- 3) Comment détermine-t-on le prix de vente d'un verre de bière (ou autre produit) ?
- 4) Citez le nom de deux syndicats de salariés ?
- 5) Pouvez-vous accepter le paiement par titre-restaurant ? (ex : ticket-restaurant)
- 6) A-t-on le droit de rendre la monnaie sur un titre-restaurant ?
- 7) Quels contrôles peut-on effectuer lors d'un paiement par chèque ?
- 8) Citez 4 partenaires économiques avec lesquels une brasserie est en relation ?
- 9) Que signifie SMIC ?
- 10) Quelle licence doit posséder un bar-brasserie pour vendre de l'alcool ?

#### Note à l'intention du jury

Les questions doivent être posées dans le cadre d'une « conversation » entre le candidat et les examinateurs.

Il ne s'agit en aucun cas d'une épreuve purement économique ou juridique.