

EP2 – SERVICES DES BOISSONS ET DES METS

CONSIGNES

A – Partie en activité comptoir – Durée : 30 minutes à 1 heure

Partie pratique

Le candidat devra réaliser devant un jury un service commercial au comptoir de boissons et d'un mets imposé (envoi d'une préparation spécifique). Il va jusqu'à l'encaissement.

Partie orale

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

B – Partie en activités limonade et brasserie – Durée : 2 heures à 2 heures 30 *(en fonction de la durée effective de l'activité comptoir)*

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

- **en activité limonade, pour une table de 1 à 2 clients.**
Le candidat utilisera la carte formule rapide communiquée en annexe.
Ce service sera effectué impérativement au plateau.

- **en activité brasserie pour une table de 3 à 4 clients.**
Le candidat utilisera la carte brasserie qui lui sera communiquée.
En fonction des boissons, le service pourra être effectué à bon escient au plateau.

CARTE RAPIDE

1 OU 2 METS AU CHOIX

Saumon fumé et ses toasts

Hot-dog

Omelette au cantal

Quiche aux asperges et magret fumé

PLAT DU JOUR

Espadon au jus de persil
courgettes vapeur

Coupe de sorbets

Tarte aux framboises

BOISSONS

½ ou 1/1 eau plate

½ ou 1/1 eau gazeuse

Cola

Tonic

Bière blonde bouteille

Bière blonde pression

Vin rouge

Vin blanc

Café moulu ou pod (dosette)

PRIX NETS

CARTE BRASSERIE

ENTREES

Tartare de thon frais aux agrumes (3) ou
Velouté glacé au concombre et au lait de coco (2)

PLAT DU JOUR

Espadon au jus de persil (2)

ou

SUGGESTIONS

Magret de canard rôti au chutney de melon (2) ou
Filet mignon de porc aux carottes et aux amandes (1)

GARNITURES AU CHOIX

Pommes sarladaises

Epinard au beurre

Courgettes vapeur

FROMAGES

Assiette de Pont-l'Évêque et Cantal (2)

ou

DESSERTS

Tarte aux framboises (2) ou

Moelleux poire-chocolat (1)

PRIX NETS

CAP SERVICE EN BRASSERIE CAFÉ

Epreuve : Service des boissons et des mets / Partie activités limonade et brasserie

Document candidat SUJET N° 1

Code : 50 334 06

SESSION 2007

Page 1/1

5003341000-ep2-uP2007

CARTE RAPIDE

1 OU 2 METS AU CHOIX

Croque monsieur au saumon fumé
Tartare de tomate et mozzarella
Salade de carottes à l'orange et au cumin
Calamars à la romaine

PLAT DU JOUR

Emincé de volaille aux baies de cassis
Polenta

Moelleux poire-chocolat

Coupe de sorbets

BOISSONS

½ ou 1/1 eau plate
½ ou 1/1 eau gazeuse

Cola

Tonic

Bière blonde bouteille

Bière blonde pression

Vin rouge

Vin blanc

Café moulu ou pod (dosette)

PRIX NETS

CARTE BRASSERIE

ENTREES

Salade épicée au melon et à la noix de coco (3) ou
Calamars à la romaine (2)

PLAT DU JOUR

Emincé de volaille aux baies de cassis (2)

SUGGESTIONS

Steak poêlé Bercy (1) ou
Mille-feuilles de daurade à l'avocat (2)

GARNITURES AU CHOIX

Pommes sautées à cru ou
Haricots verts ou
Polenta

FROMAGES

Assiette de Chaource et Abondance (2)

OU

DESSERTS

Pêche rôtie aux épices (2) ou
Tulipe de sorbets (1)

PRIX NETS

CAP SERVICE EN BRASSERIE CAFÉ

Epreuve : Service des boissons et des mets / Partie activités limonade et brasserie

Document candidat SUJET N° 2

SESSION 2007

Code : 50 334 06

Page 1/1

CARTE RAPIDE

1 OU 2 METS AU CHOIX

Tarte aux légumes
Salade aux lardons, œuf poché
Croque Monsieur

PLAT DU JOUR

Pavé de thon grillé à la basquaise

Duo de mousse
Glace caramel

BOISSONS

½ ou 1/1 eau plate
1/2 ou 1/1 eau gazeuse
Cola
Tonic
Bière blonde bouteille
Bière blonde pression
Vin rouge
Vin blanc
Café moulu ou pod (dosette)

PRIX NETS

CARTE BRASSERIE

ENTREES

Gaspatcho de petits pois mentholés (2) ou
Carpaccio de saumon mariné (3)

PLAT DU JOUR

Pavé de thon grillé à la basquaise (2)

SUGGESTION DU JOUR

Mixed grill (2)
Escalope de volaille à la crème (1)

GARNITURES AU CHOIX

Riz pilaff
Fagot de haricots verts

FROMAGES

Assiette de Cantal et Pont-l'Evêque

DESSERTS

Crème caramel (1) ou
Fraises Melba (2)

PRIX NETS

CAP SERVICE EN BRASSERIE CAFÉ

Epreuve : Service des boissons et des mets / Partie activités limonade et brasserie

Document candidat SUJET N° 3

Code : 50 334 06

SESSION 2007

Page 1/1

CARTE RAPIDE

1 OU 2 METS AU CHOIX

Quiche au thon
Omelette aux deux poivrons
Sandwich Parisien

PLAT DU JOUR

Roulade de poulet aux olives
Tagliatelles de légumes

Mille-feuilles de fruits rouges
Crème brûlée

BOISSONS

½ ou 1/1 eau plate
1/2 ou 1/1 eau gazeuse

Cola
Tonic

Bière blonde bouteille
Bière blonde pression

Vin rouge
Vin blanc

Café moulu ou pod (dosette)

PRIX NETS

CARTE BRASSERIE

ENTREES

Crème de courgettes au basilic (2) ou
Salade de foies de volaille (3)

PLAT DU JOUR

Roulade de poulet aux olives (2)

SUGGESTIONS DU JOUR

Darne de saumon grillé (2)
Steak à l'échalote (1)

GARNITURES AU CHOIX

Tagliatelles de légumes
Mousseline aux deux pommes

FROMAGES

Assiette de Maroilles et Sainte Maure (2)

DESSERTS

Crème brûlée (1)
Coupe de fruits rouges Melba (2)

PRIX NETS

CARTE RAPIDE

1 OU 2 METS AUX CHOIX

Salade de chèvre chaud sur toasts
Filets de harengs pommes à l'huile

PLAT DU JOUR

Langue de bœuf sauce piquante
Pâtes fraîches

Coupe de fruits de saison
Profiteroles au chocolat

BOISSONS

½ ou 1/1 eau plate
½ ou 1/1 eau gazeuse

Cola
Tonic

Bière blonde bouteille
Bière blonde pression

Vin rouge
Vin blanc

Café moulu ou pod (dosette)

PRIX NETS

CARTE BRASSERIE

ENTREES

Terrine de poisson sauce béarnaise (3) ou
Quiche au munster (2)

PLAT DU JOUR

Langue de bœuf sauce piquante (2)

SUGGESTIONS

Dos de colin sauce mousseline (2)
Côtes d'agneau grillées (1)

GARNITURES AU CHOIX

Brocolis
Pâtes fraîches

FROMAGES

Assiette de Munster et Brie (2)

OU

DESSERTS

Coupe de fruits de saison (1)
Tarte au citron meringuée (2)

PRIX NETS

CAP SERVICE EN BRASSERIE CAFE

Epreuve : Service des boissons et des mets / Partie activités limonade et brasserie

Document candidat SUJET N° 5

Code : 50 334 06

SESSION 2007

Page 1/1