

EP2 - SERVICE DES BOISSONS ET DES METS

A/ Partie en activité comptoir – durée 30 minutes à 1heure.

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	Un décaféiné Un galopin Un porto	Une assiette de fromages ou Une tartine de campagne au poisson fumé
2	Un café noisette Un monaco Un soda	Une assiette de fromages ou Une tartine de campagne au poisson fumé
3	Un cappuccino Un panaché Un perrier citron	Une assiette de fromages ou Une tartine de campagne au poisson fumé
4	Un double café Un tango Un armagnac	Une assiette de fromages ou Une tartine de campagne au poisson fumé
5	Un ristretto Une pression Un perroquet	Une assiette de fromages ou Une tartine de campagne au poisson fumé

Partie orale

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

I. Environnement technologique

	Questions
Thème 1	A/ Que signifie un single malt ? B/ Qu'est ce qu'un expresso ? C/ Qu'est ce que le touraillage dans la fabrication de la bière ?
Thème 2	A/ Qu'est ce qu'une Fine Champagne ? B/ Qu'est ce qu'un thé noir ? C/ Citez les deux exemples de bières de saison
Thème 3	A/ Que signifie la mention « AB » sur une étiquette ? B/ Citez deux pays producteurs de café ? C/ Citez une appellation de vin rouge du Médoc ?
Thème 4	A/ Citez les deux principales différences entre un arabica et un robusta ? B/ Quelle est la différence entre une eau minérale et une eau de source ? C/ Citez une marque de bière danoise ?
Thème 5	A/ Quelle est la plante essentielle qui entre dans la fabrication d'un pastis ? B/ De quelle région de France est originaire la suze ? C/ Qu'est ce qu'un thé earl grey ?

II. Environnement scientifique
Voir document annexe A

III. Environnement économique et juridique
Voir document annexe B

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ	Code : 50 334 06	CONSIGNES JURY	Session 2008
Épreuve EP2 : Services des boissons et des mets	Durée : 3 heures	Coef. : 7	Page : 2/2