

**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

### **B – Partie en activité 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 2 clients.**  
Le candidat utilisera la carte formule 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.

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