



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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 diablo Grenadine 1 panaché 1 double expresso	Salade Briarde
2	1 vittel menthe 1 Tango 1 Capuccino	Salade Briarde
3	1 Muscat de Rivesaltes 1 demi pression 1 décaféiné noisette	Salade Briarde
4	1 café crème 1 panaché 1 rhum	Salade Briarde
5	1 citron pressé 1 Picon bière 1 ristretto	Salade Briarde

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) Que signifie BRSA donnez deux exemples ? b) Donnez le pays d'origine du Porto ? c) Quel est l'ingrédient différent entre une bière Blanche et Blonde ?
Thème 2	a) Qu'est ce qu'un « baby » ? b) Donner la différence entre un pur Jus de fruit et un Nectar. c) Citer deux eaux de vie à base de grain.
Thème 3	a) Citer 2 appellations de VDN. b) Citer deux ingrédients qui entrent dans la fabrication du Ricard ? c) Quelles sont les 2 principales variétés de café ?
Thème 4	a) Citer 4 couleurs de bière ? b) Que signifient AOC et AOP ? Quelle différence ? c) Citer deux marques commerciales de la famille Anisé.
Thème 5	a) Donner la signification d'un galopin. b) Citer 3 vins rouges servis au comptoir. c) Expliquer la différence entre un kir et un Kir Royal.

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.

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	Document jury	Session 2011
Epreuve EP2 : Services des boissons et des mets	Coef. : 7	Durée totale : 3h00	Page : 3/3

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 contamination initiale d'un aliment.
- 2) Expliquer quelle est la particularité d'une bactérie aéro-anaérobie.
- 3) Expliquer l'action du froid sur le développement des bactéries.
- 4) Citer le nom d'une bactérie responsable d'une TIA.
- 5) Le lavage des mains est une nécessité ; indiquer 3 moments dans votre travail où ce lavage est obligatoire.
- 6) Justifier l'intérêt de vérifier la température d'un véhicule de livraison lors de la réception de poisson frais.
- 7) Énoncer 2 mesures d'hygiène afin d'éviter les parasitoses alimentaires.
- 8) Une vitrine de présentation n'est pas réfrigérée; on y place des salades composées le matin pour le service du midi ; indiquer le risque pris .
- 9) Citer 2 mesures individuelles de sécurité pour éviter les coupures quand on fait des préparations au comptoir.
- 10) Un collègue se brûle la main avec la vapeur de la machine à café ; indiquer les actions que vous réalisez.

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	Consignes jury	Session 2011
Epreuve EP2 : Services des boissons et des mets	Coef. : 7	Durée totale : 3h00	Page : 1/1

ANNEXE B

EP2 – Environnement économique et juridique

Activité comptoir partie orale : questionnement environnement économique et juridique
--

- 1) Par qui est établie la facture ?
- 2) Que signifie le terme TTC ?
- 3) Comment se détermine le Prix de vente TTC (surligner la bonne formule) ?

$$\begin{array}{r} \text{Prix Vente H.T.} \\ + \text{ Taux de TVA} \\ \hline \text{Prix de Vente TTC} \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \text{Prix Vente H.T.} \\ + \text{ Montant TVA} \\ \hline \text{Prix de Vente TTC} \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \text{Prix de vente} \\ \text{H.T.} \\ - \text{ Montant TVA} \\ \hline \text{Prix de vente} \\ \text{TTC} \end{array}$$

- 4) Citez deux réductions commerciales.
- 5) Les conditions de vente précisent un escompte de 2% pour un montant HT de 100.00 €. Préciser le calcul de l'escompte.
- 6) Vous voulez commander 18 bouteilles de Chablis. Le fournisseur les vend par carton de 6 bouteilles. Quel chiffre noterez-vous dans la colonne quantité du bon de commande ?
- 7) Qui établit le bon de livraison ?
- 8) Que signifie le terme « Franco de port » ?
- 9) Citer deux modes de règlement au comptant.
- 10) Un restaurateur a-t-il le droit de refuser le paiement par chèque ? Justifier la réponse.

<p>Note à l'intention du jury : Deux questions, parmi les dix proposées (2 points), 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.</p>
--