



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

### 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.

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

Remarque : le nombre de portions est prévu pour un candidat soit 2 fois 2 couverts.

### CARTE FORMULE RAPIDE

#### 1 ou 2 METS AU CHOIX

Quiche aux fruits de mer

ou

Melon à l'italienne

ou préparation spécifique du jour \*

#### PLAT DU JOUR

Andouillette AAAA Sauce moutarde à l'ancienne  
Pomme purée

Assiette de fromages

ou

Assiette de fruits frais (1)

ou

Crème brûlée

ou préparation spécifique du jour \*

#### BOISSONS

½ eau plate

½ eau gazeuse

Soda

Bière bouteille

Bière pression

Vin blanc, vin rouge ou rosé

Café expresso

\* si préparation spécifique du jour est différente des plats proposés sur la carte.

Prix nets

### CARTE BRASSERIE

#### ENTRÉES

Quiche aux fruits de mer (3)

ou

Melon à l'italienne (2)

#### PLAT DU JOUR

Andouillette AAAA Sauce moutarde à l'ancienne  
Pomme purée (2)

#### SUGGESTIONS

Pavé de saumon à l'oseille, ratatouille (1)

ou

Entrecôte grillée sauce béarnaise Pomme purée (2)

#### FROMAGE OU DESSERT

Assiettes de fromages (1)

ou

Crème brûlée (2)

ou

Coupe de glaces et sorbets (2)

Prix nets

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE

Epreuve EP2 : Activité limonade et brasserie

Code : 50 33406

Coef. : 7

Document candidat :

carte 4

Session 2011

Page : 1/1