

**CE DOCUMENT SERA DISTRIBUE AU CANDIDAT AU DEBUT DE L'EPREUVE**

## **CAP CAFE BRASSERIE**

### **EPREUVE CAFE :**

Après avoir pris connaissance de la carte de bar (cf. annexe A), le candidat devra :

- \* réaliser la mise en place du bar et de la salle  
(l'heure sera fixée par le jury : (matin – petit déjeuner) ; (fin de matinée – apéritif) ;  
(heure de repas) ; (après-midi – pause)
- \* prendre les commandes
  - deux personnes au bar,
  - 2 x 2 personnes en salle
- \* réaliser les services
- \* présenter les factures
- \* procéder à l'entretien du matériel utilisé

### ***EPREUVE BRASSERIE : 2 tables de 2 clients***

Le candidat devra :

- \* Réaliser une mise en place carte de ses tables et de sa console
- \* Réaliser la ou les préparation(s) imposée(s) dans le menu
- \* Accueillir ses clients et les suivre
- \* Réaliser les services exigés dans le sujet du jour
- \* Servir un vin blanc, rosé ou rouge en seau ou bouteille debout  
(vin imposé par le centre d'examen en fonction du menu servi)
- \* Servir les boissons chaudes

### ***SUPPORT DE VENTE :***

Devant une table composée de membres de jury tenant le rôle de clients, le candidat devra :

- \* Déterminer les besoins,
- \* Présenter les supports de vente,
- \* Argumenter, répondre aux objections,
- \* et prendre une commande en fonction des supports professionnels fournis.
- \* Fournir des informations géographiques et touristiques sur la ville ou la région du centre d'examen.

Les documents seront fournis par le candidat.

|  |                     |                    |                     |
|--|---------------------|--------------------|---------------------|
| <b>GROUPEMENT EST</b>  | <b>SESSION 2001</b> | <b>CONSIGNES</b>   | <b>TIRAGES</b>      |
| <b>CAP Secteur B Tertiaire et Services Spécialité : CAFE<br/>BRASSERIE</b> |                     | <b>Code :</b>      |                     |
| <b>Epreuve : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>                              |                     | <b>Durée : 5 H</b> |                     |
|  |                     |                    | <b>Page : 1 / 1</b> |

# CARTE CAFE BRASSERIE

|   |                     |                         |                |
|---|---------------------|-------------------------|----------------|
| <b>GROUPEMENT "EST"</b>                       | <b>SESSION 2001</b> | <b>SUPPORT DE VENTE</b> | <b>TIRAGES</b> |
| <b>CAP SECTEUR B TERTIAIRE ET SERVICES</b>    |                     | <b>Code :</b>           |                |
| <b>SPECIALITE : CAFE BRASSERIE</b>            |                     |                         |                |
| <b>Epreuve : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b> | <b>Durée : 5 H</b>  | <b>Page : 1 / 1</b>     |                |
|   | <b>Coef. 11</b>     |                         |                |

## CARTE DES METS

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| 6 HUITRES N°2                  | 39,00 F |
| TOURTE LORRAINE                | 28,00 F |
| JAMBON DE PAYS ET SES CRUDITES | 29,00 F |
| SALADE FRANCOMTOISE            | 28,00 F |

\* \* \* \* \*

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| CHOUROUTE AU JARRET         | 53,00 F |
| SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE   | 33,00 F |
| TETE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE | 48,00 F |
| ENTRECOTE MARCHAND DE VIN   | 49,00 F |
| TRIPES A LA MODE DE CAEN    | 45,00 F |
| GARNITURES AU CHOIX         |         |

**PLAT DU JOUR : 49,90 F**  
Steak tartare frites /salade

\* \* \* \* \*

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| ASSIETTE DE FROMAGE ET SA SALADE | 18,00 F |
|----------------------------------|---------|

\* \* \* \* \*

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| TARTE FEUILLETEE AUX MIRABELLES | 18,00 F |
| PECHE MELBA                     | 26,00 F |
| CREME BRULEE                    | 20,00 F |
| PATISSERIES DU JOUR             | 20,00 F |

\* \* \* \* \*

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CAFE ET PETITS FOURS | 10,00 F |
|----------------------|---------|

\* \* \* \* \*

**MENU ENFANT : 30,00 F**

Steak haché  
Pommes frites  
Glacé

Carte des boissons au dos

# CARTE DES BOISSONS

\*\*\*\*\*

| <b>VINS BLANCS</b> | $\frac{1}{2}$<br>37,5 cl | 1/1<br>75 cl |
|--------------------|--------------------------|--------------|
| Côtes du Jura      | /                        | 75,00 F      |
| Coteaux champenois | /                        | 90,00 F      |
| Bourgogne aligoté  | 42,00 F                  | 80,00 F      |

## VINS ROSES

|                |         |         |
|----------------|---------|---------|
| Côtes de Toul  | 37,00 F | 70,00 F |
| Bourgogne rosé | /       | 60,00 F |

## VINS ROUGES

|                            |         |         |
|----------------------------|---------|---------|
| Côtes du Jura              | 47,00 F | 90,00 F |
| Pinot noir d'Alsace        | 42,00 F | 90,00 F |
| Bourgogne Passe-tout-grain | /       | 89,00 F |

## VINS MOUSSEUX

|                        |  |          |
|------------------------|--|----------|
| Champagne Pol Roger    |  | 350,00 F |
| Crémant du Jura (brut) |  | 160,00 F |

# Carte "BAR"

## APERITIFS

|             |       |         |
|-------------|-------|---------|
| Ricard      | 04 cl | 18,00 F |
| Pastis      | 04 cl | 18,00 F |
| Martini     | 07 cl | 18,00 F |
| Campari     | 07 cl | 18,00 F |
| Byrrh       | 07 cl | 18,00 F |
| Dubonnet    | 07 cl | 18,00 F |
| Porto rouge | 07 cl | 18,00 F |
| Suze        | 07 cl | 18,00 F |
| Whisky      | 04 cl | 23,00 F |
| Vodka       | 04 cl | 23,00 F |

## COCKTAILS

|            |         |
|------------|---------|
| Américano  | 35,00 F |
| Gin Tonic  | 35,00 F |
| Porto Flip | 35,00 F |
| Sangria    | 20,00 F |
| Kir        | 20,00 F |

## DIGESTIFS

### EAUX DE VIE

#### Blanche :

|           |         |
|-----------|---------|
| Mirabelle | 40,00 F |
|-----------|---------|

#### Brunes :

|          |         |
|----------|---------|
| Cognac   | 40,00 F |
| Calvados | 40,00 F |

## LIQUEURS

|               |         |
|---------------|---------|
| Grand Marnier | 40,00 F |
| Marie Brizard | 40,00 F |

## BOISSONS FROIDES NON ALCOOLISÉES

|           |   |         |
|-----------|---|---------|
| ¼ Vittel  | } | 12,00 F |
| ¼ Evian   |   |         |
| ¼ Perrier |   |         |

|                    |   |         |
|--------------------|---|---------|
| Thé et café glacé  | } | 15,00 F |
| Fanta, 7 up, Coca, |   |         |
| Gini, Tonic        |   |         |

## BIERES

### PRESSION

|                  |            |         |
|------------------|------------|---------|
| Kronenbourg 1664 | Demi 25 cl | 16,00 F |
| Abbaye de Leffe  |            | 18,00 F |

### BOUTEILLES

|                |         |
|----------------|---------|
| Pelforth brune | 18,00 F |
| Guinness       | 20,00 F |
| Carlsberg      | 20,00 F |
| Heinecken      | 18,00 F |

## BOISSONS CHAUDES

|               |         |
|---------------|---------|
| Café expresso | 06,00 F |
| American      | 12,00 F |
| Verveine      | 12,00 F |
| Chocolat      | 15,00 F |
| Grog          | 15,00 F |
| Thé de Ceylan | 15,00 F |

## LES VINS

Vins d'appellation au verre  
(14 cl)

### Vins rouges

|            |         |
|------------|---------|
| Beaujolais | 10,00 F |
|------------|---------|

### Vins blancs

|               |         |
|---------------|---------|
| Côtes du Jura | 12,00 F |
|---------------|---------|

### Vins rosés

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Côtes de Provence | 12,00 F |
|-------------------|---------|

Bière 25 cl  
Digestifs 4 cl  
Cocktails 7 à 12 cl

Tous nos prix s'entendent nets

CAP CAFE-BRASSERIE

SUJET EP1 - CONNAISSANCES DES PRODUITS ET PHASES DE LA VENTE

# **CAP CAFE BRASSERIE**

## **SUJET N°1**

Ce sujet ne sera communiqué au candidat qu'après les épreuves de bar et de commercialisation

### **MENU**

FEUILLETTE D'ŒUFS BROUILLES

—

STEAK GRILLE BEARNAISE

POMMES PONT NEUF

SALADE VERTE

—

ANANAS FRAIS

### **Travail à réaliser :**

- Service de la suite sur assiette en attribuant les stades de cuisson
- Découpage et dressage de l'ananas
- Réaliser le service de la salade (vinaigrette fournie par la cuisine).

|  |                     |                                 |                |
|--|---------------------|---------------------------------|----------------|
| <b>GROUPEMENT EST</b>  | <b>SESSION 2001</b> | <b>SUJET</b>                    | <b>TIRAGES</b> |
| <b>CAP Secteur B Tertiaire et Services Spécialité : CAFE BRASSERIE</b> |                     | <b>Code :</b>                   |                |
| <b>Epreuve : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>                          |                     | <b>Durée : 5 H Page : 1 / 1</b> |                |

## CAP CAFE BRASSERIE

### SUJET N°2

Ce sujet ne sera communiqué au candidat qu'après les épreuves de bar et de commercialisation

#### MENU

#### EVENTAIL D'AVOCAT VINAIGRETTE

————

#### ESCALOPE MILANAISE

————

#### POIRE BELLE HELENE

#### Travail à réaliser :

- dressage des 4 assiettes d'avocat et réalisation de la vinaigrette
- service de la suite sur assiette
- Service des poires en coupe sur plateaux

|  |                     |                            |                |
|--|---------------------|----------------------------|----------------|
| <b>GROUPEMENT EST</b>  | <b>SESSION 2001</b> | <b>SUJET</b>               | <b>TIRAGES</b> |
| <b>CAP Secteur B Tertiaire et Services Spécialité : CAFE BRASSERIE</b> |                     | <b>Code :</b>              |                |
| Enseigne : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE                                |                     | Durée : 5 H   Page : 1 / 1 |                |