

# CE DOCUMENT SERA DISTRIBUÉ AU CANDIDAT AU DÉBUT DE L'ÉPREUVE

## CAP CAFÉ BRASSERIE

### ÉPREUVE BAR :

Après avoir pris connaissance de la carte de bar, 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.

### ÉPREUVE 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 2002</b>	<b>CONSIGNES CANDIDAT</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>CAP Secteur B Tertiaire et Services Spécialité : CAFÉ BRASSERIE</b>		<b>Code :</b>	
<b>Épreuve : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>		<b>Durée : 5 h</b>	<b>Page : 1 / 1</b>

# CAFÉ BRASSERIE

## SUJET N°1

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

## MENU

COCKTAIL DE CREVETTES

---

ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CRÈME / CHAMPIGNONS

GRATIN DAUPHINOIS

---

PÊCHE MELBA

### Travail à réaliser :

1. Dressage des 4 assiettes et réalisation de la sauce " cocktail " (mayonnaise réalisée par la cuisine)
2. Service de la suite sur assiette.
3. Service de la pêche melba en coupe sur plateau.

GROUPEMENT EST	SESSION 2002	SUJET	TIRAGES
CAP Secteur B Tertiaire et Services Spécialité : CAFÉ BRASSERIE			Code :
Épreuve : EPI - PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Durée : 5 H	Page : 1 / 1