

# DEROULEMENT DE L'ÉPREUVE A L'ATTENTION DU CANDIDAT

08H00	Accueil des candidats	<ul style="list-style-type: none"><li>- Appel, tirage au sort des rangs</li><li>- Mise en tenue des candidats</li><li>- Prise de connaissance des sujets</li></ul>
08h30		<ul style="list-style-type: none"><li>- Travaux d'entretien et d'approvisionnement</li><li>- Connaissance des locaux et des matériels</li><li>- Épreuve de vente</li><li>- Épreuve de Café -Bar</li><li>- Mise en place brasserie : 2x2 Brasserie de luxe</li></ul>
11h15	Repas	
12h00	Service brasserie	
13h30	Fin de service	<ul style="list-style-type: none"><li>- Remise en état des locaux,</li><li>- Nettoyage et rangement des matériels</li></ul>
13h45	Fin de l'épreuve	

Groupement académique du Grand Est		Session 2003		SUJET	
<b>C.A.P. CAFE BRASSERIE</b>					
Épreuve : <b>EP1 Pratique professionnelle</b>		Durée : 5h00		Coef. : 11	page 1/8

# EPREUVE DE VENTE

1/ Prise de connaissance des supports de vente. (15 minutes)

2/ Lors d'un jeu de rôle avec le jury, le candidat devra oralement :

- expliquer
- argumenter
- effectuer des ventes fictives
- prendre les différentes commandes

3/ Le candidat sera évalué sur la qualité de ses argumentations et de ses connaissances professionnelles.

**LE CANDIDAT UTILISERA LES SUPPORTS DE VENTES DONNES EN ANNEXE.**

# EPREUVE DE CAFE - BAR

Le candidat devra :

- 1/ Prendre connaissance des supports de vente
- 2/ Contrôler la mise en place du bar et de la salle, aussi bien pour les boissons que pour les produits de base de brasserie.
- 3/ Prendre les commandes du jury au bar.
- 4/ Prendre les commandes du jury en salle de restaurant.
- 5/ Préparer et servir les commandes.
- 6/ Assurer le suivi du service en respectant les règles de la profession.

**LE CANDIDAT UTILISERA LES SUPPORTS DE VENTES DONNES EN ANNEXE.**

# EPREUVE DE BRASSERIE

## Avant le service, le candidat devra effectuer :

- 1/ les travaux d'entretien de son rang
- 2/ la mise en place de deux tables de 2 personnes en brasserie de luxe
- 3/ la mise en place de sa console

## Pendant le service, le candidat devra effectuer :

- 1/ l'accueil des clients et la prise de commande
- 2/ la préparation et service du steak tartare pour une table de deux personnes
- 3/ le service des autres mets à l'assiette
- 4/ le débouchage, le service et le suivi des boissons
- 5/ un service synchronisé sur son rang
- 6/ le contrôle des factures et l'encaissement
- 7/ le suivi du départ des clients

**LE CANDIDAT UTILISERA LES SUPPORTS DE VENTES DONNES EN ANNEXE.**

# CARTE CAFE – BAR

<b>Anis</b>	<b>2.5cl</b>
<b>Apéritifs</b>	<b>5cl</b>
<b>Digestifs</b>	<b>4cl</b>
<b>Bière et boissons froides</b>	<b>25cl</b>
<b>Vin au verre</b>	<b>12cl</b>

<b>CHAMPAGNE</b>	
La flûte	3.05
Champagne brut (la bouteille)	29
<b>APERITIF</b>	
Martini rouge ou blanc	2.30
Porto rouge ou blanc	2.30
Ricard ou Pastis	1.85
Ratafia	2.30
Scotch Whisky « baby »	2.30
Bourbon	4.55
Suze	2.30
<b>COCKTAILS ET MELANGES SIMPLES</b>	
Américano	3.05
Kir	2.30
Kir royal	2.50
Amer bière	2.30
Panaché	1.85
Mauresque	2.30
<b>DIGESTIFS</b>	
Calvados	3.05
Poire	3.80
Fine champagne	5.35
Fine de la Marne	3.80
<b>LIQUEURS</b>	
Grand Marnier	3.80
Marie Brizard	3.80

<b>BIERES</b>	
Pression	10
Bouteille	15
<b>VINS AU VERRE</b>	
Beaujolais (rouge)	2.30
Bourgogne aligoté (blanc)	3.05
Côte de Provence (rosé)	3.05
<b>BOISSONS CHAUDES</b>	
Expresso	1.10
Café crème	1.25
Thé nature	1.52
Chocolat	1.85
Infusion	1.85
Cappuccino	1.85
Irish coffee	3.80
<b>BOISSONS FROIDES</b>	
Diabolo	1.20
Pepsi cola	1.20
Orangina	1.20
Jus de fruit	1.55
Cidre doux	1.85
Lait fraise	1.55
¼ Perrier	2.30
¼ Vittel	2.30
Fruits pressés (orange ou citron)	2.75
<b>PETITE RESTAURATION</b>	
Croque-monsieur	2.30
Sandwich (jambon ou fromage)	2.30
Pizza individuelle tomate jambon	2.30
Croissant	1.25
Pain, beurre, confiture	1.25
<i>Prix nets – TTC en Euros</i>	

## **CARTE DES VINS**

La bouteille

la ½ bouteille

### **CHAMPAGNE**

Champagne brut non millésimé	18.30	
Champagne millésimé	35.00	

### **VINS BLANCS**

Bourgogne Aligoté	9.90	5.95
Riesling	9.20	5.35
Bordeaux	7.60	
Muscadet	6.10	
Coteaux Champenois	23.00	

### **VINS ROUGES**

Beaujolais	7.60	
Bourgogne	15.00	9.15
Côtes du Rhône	9.90	
Bordeaux	7.60	4.55
Chinon	7.60	

### **VINS ROSES**

Tavel	12.20	
Côtes de Provence	9.50	5.35
Rosé des Riceys	32.00	

*Prix nets – TTC en Euros*

**MENU DU JOUR BRASSERIE**  
**A 10.60€ TTC**

Pour la 1<sup>ère</sup> table de 2 personnes :

ASSORTIMENT DE CRUDITES

~~~~~

STEAK TARTARE

~~~~~

POMMES ALLUMETTES

~~~~~

ASSIETTE DE FROMAGES

~~~~~

PECHE MELBA

*Préparation des 2 steaks tartare devant le client.*

Pour la 2<sup>e</sup> table de 2 personnes :

MELON AU PORTO

~~~~~

STEAK GRILLE BERCY

~~~~~

POMMES SAUTEES A CRU

~~~~~

ASSIETTE DE FROMAGES

~~~~~

TARTE AUX POMMES ALSACIENNE

*Le Porto sera servi au dernier moment, le découpage de la tarte se fera devant le client.*

<p style="text-align: center;"><b>BRASSERIE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CARTES DES METS</b></p>
---

**ENTREES FROIDES :**

BUFFET DE CRUDITES	1.00
BUFFET DE CHARCUTERIES	2.30

**ENTREES CHAUDES :**

PIZZA AUX ANCHOIS	1.50
-------------------	------

**PLAT DU JOUR :**

STEAK TARTARE	4.55
---------------	------

**PLATS PRINCIPAUX :**

STEAK MAITRE D'HOTEL	3.90
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE	4.00

<b><u>FROMAGE DU JOUR :</u></b>	1.85
---------------------------------	------

**DESSERTS :**

TARTE AUX FRUITS DE SAISON	1.00
GLACE (2 PARFUMS)	1.00

**A TOUTE HEURE :**

CROQUE - MONSIEUR	1.50
SANDWICHES	1.25

**PRIX NETS en Euros**