

DEROULEMENT DE L'ÉPREUVE A L'ATTENTION DU CANDIDAT

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

Groupement académique du Grand Est		Session 2003		SUJET	
C.A.P. CAFE BRASSERIE					
Épreuve : EP1 Pratique professionnelle		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

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

CHAMPAGNE	
La flûte	3.05
Champagne brut (la bouteille)	29
APERITIF	
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
COCKTAILS ET MELANGES SIMPLES	
Américano	3.05
Kir	2.30
Kir royal	2.50
Amer bière	2.30
Panaché	1.85
Mauresque	2.30
DIGESTIFS	
Calvados	3.05
Poire	3.80
Fine champagne	5.35
Fine de la Marne	3.80
LIQUEURS	
Grand Marnier	3.80
Marie Brizard	3.80

BIERES	
Pression	10
Bouteille	15
VINS AU VERRE	
Beaujolais (rouge)	2.30
Bourgogne aligoté (blanc)	3.05
Côte de Provence (rosé)	3.05
BOISSONS CHAUDES	
Expresso	1.10
Café crème	1.25
Thé nature	1.52
Chocolat	1.85
Infusion	1.85
Cappuccino	1.85
Irish coffee	3.80
BOISSONS FROIDES	
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
PETITE RESTAURATION	
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^{ère} 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^e 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.

BRASSERIE

CARTES DES METS

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

<u>FROMAGE DU JOUR :</u>	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