

Commercialisation et prise de commande : Jeux de rôles

N°		Jeux de rôles	
1		Vous êtes accompagnés de vos deux enfants de six mois et trois ans , que vous conseille t-on ?	
2		Vous êtes en déplacement dans cette ville et avez un budget nourriture et boissons très limité .que vous conseille le serveur ?	
3		Vous faites partie d'un club du troisième âge, "Les Cheveux d'argent". Vous êtes arrivés avant l'heure d'ouverture .que vous propose t-on ?	
4		Vous êtes passionnés de gastronomie et vous recherchez l'originalité.vous demandez au serveur de vous guider pour réaliser votre choix	
5		Vous avez été mal reçus lors de votre précédente visite que vous conseille le serveur pour effacer ce faux pas ?	
6		votre repas d'affaires arrive à son terme , vous souhaitez fêter la signature de ce contrat avec votre client que vous conseille le serveur	

Consignes :

- Le scénario s'adresse aux seuls membres de la commission d'évaluation. Le candidat doit réagir en conséquence.
- Dans le cas où le scénario ne fait pas appel à un accord mets et vins, une proposition devra être demandée aux candidats

CAP RESTAURANT		Sujet session 2003	
EP1 Commercialisation et prise de commande			
Durée : 30 minutes	Coefficient : 4	Page 1 / 1	

NOS FORMULES

A 15 €

UNE ENTREE, UN PLAT, SALADE FROMAGE ET DESSERT
a starter, a main course, salad, cheeseboard, a dessert

A 10€

UN PLAT, SALADE OU FROMAGE ET DESSERT
a main course, salad, or cheeseboard, a dessert

OU

UNE ENTREE, UN PLAT, SALADE OU FROMAGE
a starter, a main course, salad, cheeseboard, a dessert

Compote de lapereau aux petits légumes

terrine of young rabbit and vegetables

OU

Saumon en Bellevue

salmon served cold with tomatoes, diced vegetables and mayonnaise

OU

Consommé brunoise
soup of diced vegetables

Bar braisé

braised sea-bass

OU

Filets de truite Suchet

trout fillets in white wine served with thin strips of carrot, celery and leek

OU

Entrecôte de bœuf grillée sauce Choron ou béarnaise

grilled beef entrecôte

OU

Poulet cocotte grand mère

stewed chicken

Salade verte

assaisonnement au choix

green salad

Chariot de fromages affinés

cheeseboard

Fraisier

strawberry cake filled with butter cream

OU

Brochette de fruits frais

fresh fruit on stick

OU

Suggestion du jour

today's special

NOTRE CARTE

LES ENTRÉES

Cocktail Florida 5.50 €
grapefruit and orange cocktail

Mousse d'avocat au coulis de tomates 7.50 €
avocado mousse served with tomato purée

Dôme de Saint-Jacques sauce vin blanc 9.00 €
scalops cooked in white wine

Oeufs grillés à la diable 6.00 €
grilled eggs in spicy sauce

LES POISSONS

Darne de julienne sauce maltaise 10.00 €
*Steak of white fish with hollandaise and blood
orange juice sauce*

Daurade grillée sauce béarnaise 9.50 €
Grilled sea-bream with béarnaise sauce

Truite pochée beurre blanc 7.00 €
poached trout in white butter

Merlan frit en colère sauce tartare 8.00 €
Whiting served with tartare sauce

LES VIANDES

Steak au poivre 12.00 €
Steak and pepper sauce

Carré de veau Choisy 11.00 €
Rack of veal with braised lettuce

Boeuf bourguignon 9.50 €
*beef stew cooked in red wine with onions and
mushrooms*

Caneton aux pommes 14.50 €
duckling with apples

LES FROMAGES

Nos fromages affinés 6.50 €
cheeseboard

Abondance

Salers

Roquefort

Sainte Maure

Livarot

Cœur de Neufchâtel

LES DESSERTS

Pêches flambées 8.50 €
flamed peaches halves

Paris-Brest 6.50 €
choux pastry cake filled with hazel nut cream

Tarte Bourdaloue 6.00 €
*shortcrust pastry tart garnished with pears and
almond flavoured custard*

Gratin de fruits frais 9.00 €
Fresh fruit gratin

CARTE DES COCKTAILS

SHORT DRINKS 7 cl

B AND B (bénédictine, cognac) 8.00 €

LONG DRINKS 12 cl

GIN FIZZ (citron, gin, soda) 9.00 €
BELLINI (nectar de pêche, champagne) 10.00 €

CARTE DU BAR

APERITIFS

WHISKY CUTTY SARK 5 CL 8.00€
WHISKY Pur Malt: GLENFIDICCH 10 ans 5 CL 10.00 €
PORTO 6 CL 4.00 €
PINEAU DES CHARENTES 6 CL 5.00 €
MARTINI rouge, blanc 6 CL 3.50 €
SUZE 6 CL 4.00 €
RICARD 3 CL 3.00 €
KIR cassis, mûre, pêche 12 CL 3.00 €
POMMEAU 6 CL 5.00 €
BANYULS 6 CL 5.00 €

BOISSONS SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS FRAIS 3.00 €
(orange, pamplemousse, citron)
JUS DE TOMATE 25 cl 3.00 €
SAN PELLEGRINO litre 3.00 €
EVIAN litre 3.00 €

DIGESTIFS 4 cl

CALVADOS BOULARD HORS D'AGE 12.00 €
ARMAGNAC MONTESQUIOU VSOP 8.00 €
VIEUX KIRSCH 7.00 €
CHARTREUSE VERTE 8.00 €
BENEDICTINE 8.00 €
GRAND MARNIER 8.00 €

CAP RESTAURANT	Document candidat session 2003	
EP1 Commercialisation et prise de commande		
Durée : 30 minutes	Coefficient : 4	Page 3 / 5

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	PRIX NETS	
	BOUT.	1/2 BOUT
<u>BORDELAIS</u>		
A.O.C GRAVES Château Ludeman les Cèdres	18.00 €	10.00 €
A.O.C SAUTERNES Château Simon	27.00 €	
<u>VINS DE LA BOURGOGNE</u>		
AUXERROIS A.O.C Chablis Henri Laroche	18.00 €	
COTE DE BEAUNE A.O.C Corton-Charlemagne Jacob Robert	53.00 €	
<u>SUD OUEST</u>		
A.O.C BERGERAC Château La Borderie	13.00 €	7.00 €
<u>JURA</u>		
A.O.C ARBOIS J. Tissot	12.00 €	7.00 €
A.O.C L'ETOILE Vin de paille JH Vandelle	10.00 €	

VINS ROSES

BOURGOGNE

COTE DE NUITS A.O.C Rosé de Marsannay R. Bouvier	16.00 €	9.00 €
--	---------	--------

SUD OUEST

A.O.C BERGERAC Rosé Alain Sergenton	11.00 €	6.00 €
---	---------	--------

JURA

A.O.C ARBOIS Rosé J. Puffeney	13.00 €	7.00 €
---	---------	--------

CHAMPAGNE

DE VENOGE BRUT	48.00 €	
----------------	---------	--

CAP RESTAURANT		Document candidat session 2003	
EP1 Commercialisation et prise de commande			
Durée : 30 minutes	Coefficient : 4	Page 4 / 5	

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

PRIX NETS

BOUT. 1/2 BOUT

BORDELAIS

A.O.C BORDEAUX		
AGNEAU ROUGE	15.00 €	8.00 €
A.O.C MEDOC		
CHATEAU LE BOURDIEUX Cru Bourgeois	18.00 €	9.00 €
A.O.C PAUILLAC		
CHATEAU LATOUR Premier Grand Cru Classé	50.00 €	
A.O.C SAINT EMILION GRAND CRU		
Château Pavie	53.00 €	

BOURGOGNE

COTES DE NUITS		
A.O.C Nuits-Saint Georges	20.00 €	11.00 €
COTE DE BEAUNE		
A.O.C Chassagne-Montrachet Louis Latour	22.00 €	
BEAUJOLAIS		
A.O.C Saint-Amour J.G. Revillon	13.00 €	7.00 €

SUD OUEST

A.O.C BERGERAC		
Château de Panisseau	12.00 €	7.00 €

JURA

A.O.C ARBOIS		
Poulsard Domaine de la Pinte	14.00 €	8.00 €

CHAMPAGNE

DE VENOGE BRUT	48.00 €	26.00 €	la flûte 7.00 €
----------------	---------	---------	-----------------

CAP RESTAURANT		Document candidat session 2003	
EP1 Commercialisation et prise de commande			
Durée : 30 minutes	Coefficient : 4	Page 5 / 5	