

# DEROULEMENT DE L'EPREUVE 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>- Epreuve de vente</li><li>- Epreuve de Café-Bar</li><li>- Mise en place brasserie : 2 x 2 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 Est	SESSION 2004	SUJET N°1
C.A.P. CAFE-BRASSERIE		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée : 5 heures	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 :

- présenter le contenu des supports de vente
- valoriser le ou les produits
- argumenter
- effectuer des ventes (principales et additionnelles)
- prendre les différentes commandes

*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

Après avoir pris connaissance des supports de vente, le candidat devra :

- 1 - contrôler la mise en place du bar et de la salle, aussi bien pour les boissons que pour les produits de base de brasserie,
- 2 - prendre les commandes au comptoir,
- 3 - prendre les commandes en salle,
- 4 - préparer et servir les commandes,
- 5 - assurer le suivi du service en respectant les règles de la profession.

*Le candidat devra utiliser les différents matériels mis à sa disposition.*

**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 - le suivi de la clientèle (accueil, prise de commande, facturation, encaissement, prise de congé),
- 2 - la préparation et le service du melon au ratafia 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.

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

# **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**

<i>ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE</i>	<b>4,55</b>
------------------------------------	-------------

### **PLATS PRINCIPAUX :**

STEACK MAITRE D'HOTEL	3,90
-----------------------	------

DARNE DE COLIN	4,00
----------------	------

<b><u>FROMAGE DU JOUR :</u></b>	<b>1,85</b>
---------------------------------	-------------

### **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**

# CARTE CAFE – BAR

## CHAMPAGNE

La flûte	3,05	10 cl
Champagne brut (la bouteille)	29,00	75 cl

## APERITIF

Martini rouge ou blanc	2,30	5 cl
Porto rouge ou blanc	2,30	5 cl
Ricard ou Pastis	1,85	2 cl
Ratafia de Champagne	2,30	5 cl
Scotch Whisky « baby »	2,30	
Bourbon	1,55	5 cl
Suze	2,30	5 cl

## COCKTAILS ET MELANGES SIMPLES

Américano	3,05	7 cl
Kir	2,30	12 cl
Kir royal	2,50	12 cl
Amer bière	2,30	
Panaché	1,85	
Mauresque	2,30	2 cl

## DIGESTIFS

Calvados	3,05	4 cl
Poire	3,80	4 cl
Fine champagne	5,35	4 cl
Fine de la Marne	3,80	4 cl

## LIQUEURS

Grand Marnier	3,80	4 cl
Marie Brizard	3,80	4 cl

## BIERES

Pression	2,10
Bouteille	10,00

## VINS AU VERRE

Beaujolais (rouge)	2,30	10 cl
Bourgogne aligoté (blanc)	3,05	10 cl
Côte de Provence (rosé)	3,05	10 cl

## 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	20 cl
Orangina	1,20	22 cl
Jus de fruit	1,55	19 cl
Cidre doux	1,85	25 cl
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

*Prix nets – TTC en Euros*

# CARTE DES VINS

	La bouteille	la ½ bouteille
<b>CHAMPAGNE</b>		
Champagne brut non millésimé	18,30	
Champagne millésimé	35,00	
<b>VINS BLANCS</b>		
Bourgogne Côtes d'Auxerre	9,90	5,95
Riesling	9,20	5,35
Entre-Deux-Mers	7,60	
Gros Plant du Pays Nantais « AOVDQS »	6,10	
Côteaux Champenois	23,00	
<b>VINS ROUGES</b>		
Brouilly	7,60	
Vin d'Alsace Pinot Noir	15,00	9,15
Côtes du Jura	9,90	
Bordeaux	7,60	4,55
Bourgueil	7,60	
<b>VINS ROSES</b>		
Tavel	12,20	
Anjou Rosé	9,50	5,35
Rosé des Riceys	2,00	

*Prix nets – TTC en Euros*

# **MENU DU JOUR BRASSERIE**

## **A 12,50 € TTC**

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

MELON AU RATAFIA DE CHAMPAGNE  
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE  
POMMES ALLUMETTES  
ASSIETTE DE FROMAGES  
PROFITEROLES AU CHOCOLAT

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

ASSORTIMENT DE CRUDITES  
DARNE DE SAUMON  
POMMES A L'ANGLAISE  
ASSIETTE DE FROMAGES  
TARTE EN BANDE AUX ABRICOTS

- *Le Ratafia de Champagne sera servi au dernier moment.*
- *Le découpage de la tarte se fera devant le client.*
- *Préparation de la darne devant le client.*