

## DOCUMENT JURY

### EP1 – APPROVISIONNEMENT ET PREPARATION SPECIFIQUES

#### PARTIE B – PRATIQUE

##### **Entretien, approvisionnement et mise en place**

Pour les activités au comptoir, en limonade et en brasserie.

Le candidat devra procéder au tirage au sort du sujet à traiter.

Il devra ensuite effectuer :

- le contrôle du respect des règles d'hygiène et de sécurité des locaux, équipements, matériels et si besoin est, il devra opérer une mise en conformité,
- la réalisation et le contrôle des mises en place des locaux, équipements, matériels et plateaux.  
En ce qui concerne la mise en place en **activité limonade**, le candidat utilisera des sets de table et des serviettes papier.  
Pour l'**activité brasserie**, il utilisera un nappage tissu.
- L'approvisionnement des postes en fonction des besoins.

#### PREPARATIONS SPECIFIQUES

Le candidat devra :

- réaliser et contrôler la mise en place des préparations spécifiques imposées par le sujet tiré au sort (**hors finitions et service**)

Lors de cette épreuve, le candidat devra :

- respecter les procédures, les règles d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité,
- déterminer rationnellement les besoins,
- maîtriser les techniques de mises en place des préparations spécifiques.

Groupement Académique EST	SESSION 2005	DOCUMENT JURY SUJET N°1	
C.A.P. SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ			
Epreuve : EP1 – Approvisionnement et préparations spécifiques – Partie B Pratique	Durée : 1 h 30	Coef. EP1 : 3	page 1/2

## THEMES DES SITUATIONS

### EPREUVE EP1 – Partie B

#### TIRAGE AU SORT PAR LE CANDIDAT

Consignes : le centre devra découper ces situations avant le début de l'épreuve.

N° de SITUATION	SERVICE DES BOISSONS	SERVICE DES METS
1	1 panaché 1 perrier rondelle 1 expresso	Un croque-monsieur
2	1 pression 1 capuccino 1 verre de vin rouge	1 pizza
3	1 monaco 1 citron pressé 1 noisette	Un sandwich (au choix)
4	1 tango 1 anisé 1 café crème	Une quiche