

DOCUMENT CANDIDAT

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	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

APPROVISIONNEMENT

Travail à effectuer :

A réaliser en brigade :

- L'entretien des locaux, des équipements et du matériel.

A réaliser par le candidat :

- L'approvisionnement des postes.
- La réalisation et le contrôle des mises en place : équipements, mobiliers, machines, matériels et plateaux.

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

PREPARATIONS SPECIFIQUES

Travail à réaliser par le candidat :

- La réalisation et le contrôle de la mise en place de la préparation spécifique

TIRAGE AU SORT

Dans le respect des procédures, des règles d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité,

la détermination exacte des besoins

et

la maîtrise des techniques de mise en place des préparations spécifiques.