

# 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°2	
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.