

DOCUMENT JURY

EP2 – SERVICES DES BOISSONS ET DES METS

A – Partie en activité comptoir – Durée : 30 minutes

En fonction du sujet tiré au sort lors de l'épreuve EP1 – Approvisionnement et préparations spécifiques partie B – pratique, le candidat devra :

- terminer les préparations spécifiques et réaliser un service commercial au comptoir des boissons et des mets jusqu'à l'encaissement.

Lors de cette partie d'épreuve, le candidat sera évalué sur la qualité des préparations spécifiques et sur l'exactitude des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

B – Partie en activités limonade et brasserie – Durée : 2 h 30

Le candidat devra effectuer un service commercial synchronisé des boissons et des mets :

- **en activité limonade pour une table de 2 clients.**
Le candidat utilisera la carte formule rapide communiquée en annexe 1.
Ce service sera effectué impérativement au plateau.
- **en activité brasserie, pour une table de 3 clients.**
Le candidat utilisera la carte brasserie communiquée en annexe 1.
En fonction des boissons, le service pourra être effectué à bon escient au plateau...

Lors de cette épreuve, le candidat devra :

- assurer une finition conforme des préparations spécifiques,
- appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- exprimer oralement des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique,
- respecter les règles de service,
- maîtriser le port du plateau,
- valoriser les boissons et les mets servis,
- rechercher la satisfaction du client en créant une ambiance conviviale.

Groupement Académique EST	SESSION 2005	DOCUMENT JURY SUJET N°2	
C.A.P. SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ			
Epreuve : EP2 - Service des boissons et des mets	Durée : 3 h 00	Coef. : 7	page 1/2

CARTE FORMULE RAPIDE**METS AU CHOIX**

Sandwiches au choix
(jambon blanc, pâté de campagne, fromages)

Crudités sauce au choix
(vinaigrette, moutarde, cocktail)

Croque Monsieur

Pizza

BOISSONS

Evian	50 cl
Badoit	50 cl
Pepsi-cola	25 cl
Schweppes	25 cl
Kronenbourg 1664	25 cl
Pinot noir de Haute-Marne	37,5 cl
Chardonnay de Haute-Marne	37,5 cl
Rosé de Provence	37,5 cl
Café	

CARTE BRASSERIE**ENTREES**

Tarte au Maroilles (2 p.)
ou

Salade au chèvre, pommes fruit et magret fumé (3 p.)

SUGGESTIONS DU JOUR

Filet de poisson Diéppoise (2 p.)

ou

Côte de porc charcutière (3 p.)

GARNITURES

Pommes purée

Riz

Haricots verts

FROMAGES

Assiette aux trois fromages (mini 1 p.)

ou

DESSERTS

Fraises au sucre ou chantilly (2 p.)

ou

Coupe Colonel (3 p.)

CAFE