

# DOCUMENT JURY

## EP3 – COMMUNICATION VENTE

### Instructions aux membres de la commission d'interrogation (ou jury)

#### Conduite de l'épreuve :

La commission d'interrogation doit respecter le scénario et jouer le rôle de clients selon les instructions données.

Le temps imparti est d'environ 20 minutes. Il faut prévoir également un temps pour l'évaluation d'environ 5 minutes.

Il est important de rester dans le cadre du scénario sans le changer.

Si un candidat est en difficulté le jury doit le mettre à l'aise, en évitant toutefois d'interpréter les instructions.

Il ne doit pas oublier la demande d'informations géographiques et touristiques à partir des documents fournis par le candidat.

#### IMPORTANT :

Avant le début de cette épreuve les membres de la commission d'interrogation (ou jury) étudient pour chaque scénario, le rôle à jouer et préparent la demande d'informations géographiques et touristiques.

Groupement Académique EST	SESSION 2005	DOCUMENT JURY SUJET N°2	
C.A.P. SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ			
Epreuve : EP3 - Communication Vente	Durée : 30 mn	Coef. : 3	page 1/3

## **THEMES DES SITUATIONS**

### **EPREUVE EP3 – Communication vente**

#### **JEUX DE RÔLE**

**Attention !** les membres de la commission d'interrogation (ou jury) devront demander des informations géographiques et touristiques de proximité, à partir des documents fournis par chaque candidat (ex : plans, brochures touristiques...)

<b>Candidats</b>	<b>SITUATION</b>
1	Deux clients pressés souhaitent la formule marché du chef et demandent à être conseillés pour la ou les boisson(s).
2	Un adulte et un enfant viennent pour déjeuner, l'adulte souhaite un apéritif, l'enfant un soda. Ils hésitent pour les mets.
3	Deux clients habitués souhaitent un repas complet avec vin et apéritif, ils demandent conseil.
4	Deux clients désirent un repas léger et rapide avec des boissons.
5	Deux clients très pressés veulent déjeuner et désirent un vin blanc sec.
6	C'est l'été, il fait très chaud, deux clients désirent se restaurer avec des plats rafraîchissants.
7	Deux clients souhaiteraient le menu du jour accompagné d'un vin, ils demandent des explications.

LE BUFFET DE HORS  
D'ŒUVRES

**9.5 €**

nous vous invitons à vous servir à volonté  
(dans le cadre de repas consommés sur place)

Les Recettes  
« de chez nous »

Steak haché de Charolais  
et son œuf à cheval **9.00 €**  
200 gr de viande de Charolais hachée  
servie avec tombée d'oignons et son œuf

Quenelles de brochet  
sauce Dieppoise **9.50 €**  
Quenelles accompagnées d'une sauce  
Crémée rehaussée de champignons et moules

Lasagnes Provençales **10.00 €**  
Feuilles de pâtes et légumes du soleil cuisinés  
à l'huile d'olive et gratinés

Pavé de Bœuf grillé **10.50 €**  
Pour les amateurs de viande rouge,  
fondant à souhait

Cuisse de canard  
aux lentilles **11.00 €**  
Subtil mélange des saveurs d'autrefois

Grenadin de veau  
Zingara **13.00 €**  
Noix de veau nappée sauce aux dés de  
Tomates et relevé Paprika



**Nos garnitures au choix :**  
Frites, tagliatelles, épinard en branches,  
pommes vapeur, riz, haricots verts, salade  
verte

Les Formules  
(boissons non comprises)

**TONUS**  
**12 € 50**  
Buffet de hors  
d'œuvre  
+  
Steak de  
Charolais et son  
œuf à cheval

**Spéciale buffets**  
**14 € 50**  
le buffet de hors  
d'œuvre  
+  
Le coin du  
fromager  
+  
Le buffet de  
desserts

Le marché du  
Chef

**12.5 €**

Salade de  
hareng mariné

Boudin blanc  
de Rethel  
garniture au  
choix

Tarte aux  
pommes à  
l'Alsacienne

Pour le plaisir des petits  
(- de 12 ans)  
**5.95 €**

Demandez-le une  
surprise les attend !!



Le coin du fromager  
**5.00 €**

Nous vous proposons une  
sélection de fromages AOC ou  
de spécialités de nos  
différentes régions  
gastronomiques françaises.

Prix NETS

Le buffet de desserts  
**7.00€**  
au temps de notre  
enfance