

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...)

Candidats	SITUATION
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