



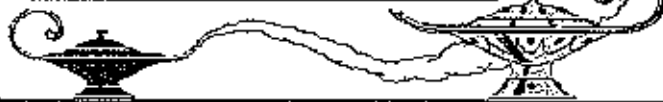
BRASSERIE ALADIN - 15 rue St Rémi - 51100 REIMS
 ☎ 03 26 40 40 40
 RCS Reims B 402 079 654

☉☉ CARTE BRASSERIE ☉☉

METS	BOISSONS
5 € au choix	2.20 € au choix
Sandwichs au choix (jambon sec, saucisson cuit, jambon blanc, fromages)	Vittel 50 cl San Pellegrino 50 cl Coca Cola 33 cl Schweppes 25 cl
Ou	Heineken 25 cl
Quiche Lorraine	Vin blanc sec 12 cl et 37.5 cl
Ou	Vin rosé 12 cl et 37.5 cl
Croque Monsieur	Vin rouge 12 cl et 37.5 cl
Ou	Café
Pizza	

ENTREES (5€) Quiche Lorraine ou Petits pâtes feuilletées
SUGGESTIONS DU JOUR (8€) Steak gnôle, sauce béarnaise ou Escalope de veau à la crème
GARNITURES Frites ou Haricots verts ou RIZ
FROMAGES ou DESSERTS (5€) Eclairs au chocolat ou Tarte aux pommes
CAFE

Tous nos prix sont nets



Sujets à découper avant l'épreuve et à faire tirer au sort par les candidats. Ils peuvent être utilisés plusieurs fois en raison du nombre de candidats.

N° de SITUATION	SERVICE DES BOISSONS
1	1 pression 1 perroquet 1 expresso
2	1 Monaco 1 cappuccino 1 kir royal
3	1 panaché 1 diabololo menthe 1 noisette
4	1 pression 1 orange pressée 1 café crème

**QUESTIONS À POSER EN INTERROGATION ORALE
LORS DE L'EP2 A**

1. Environnement technologique

- 1.1 Comment s'appelle le composant qui confère l'amertume à la bière ? Je souhaite un café expresso, quel est le grammage légal minimum de café moulu ?
- 1.2 Votre système de tirage pression dysfonctionne, quelles vérifications s'imposent ?
- 1.3 Quelle différence faite vous entre un jus de fruit et un nectar de fruit ?
- 1.4 Quels sont les documents de vente annexe dont vous pouvez disposer dans une brasserie ?
- 1.5 Qu'appelle-t-on un champs de mars en brasserie ?
- 1.6 Lors d'une mise à jour des stocks des frigos bar après une remontée de cave centrale, quel système de rangement des bouteilles allez vous utiliser ?
- 1.7 Un client règle à l'aide d'un titre restaurant d'un montant légèrement supérieur à sa facture, devez vous rendre la monnaie ?
- 1.8 Que devez vous vérifier régulièrement sur l'étiquetage, le flacon ou la capsule des bouteilles capsulées ?
- 1.9 le « Whisky Baby » n'est pas mentionné sur votre affichage légal. Un client vous commande un « Whisky Baby », qu'allez vous lui servir ?

2. Environnement scientifique : 3 questions au minimum - 5 questions au maximum

Les aliments que vous manipulez peuvent devenir dangereux en étant contaminés par des bactéries pathogènes.

- 2.1 Citer 4 sources possibles de contamination.
- 2.2 Indiquer 4 facteurs favorisant la multiplication des bactéries.
- 2.3 Un de vos collègues souffre d'une infection à l'index.
Quelle précaution doit-il prendre pour éviter de contaminer les aliments ?

2.4 Préventions des risques professionnels

Les glissades représentent la première cause d'accident en restauration.

- 2.4.1 Citer 4 causes possibles.
- 2.4.2 Indiquer une mesure individuelle et une mesure collective pour éviter ces accidents.
- 2.4.3 Un de vos collègues a fait une chute dans la cuisine. Il se plaint d'une douleur à la jambe. Indiquer par 3 verbes à l'infinitif la conduite à tenir.

3. Environnement économique et juridique

- 3.1 Un client règle par chèque, les sommes en chiffres et en lettres sont différentes ; quelles sont les conséquences possibles de cette erreur ?
- 3.2 Un client règle en liquide ; il donne une somme inférieure au moment dû. Quelle incidence sur la caisse ?
- 3.3 Un client règle par carte bancaire ; expliquez comment s'effectue le paiement.
- 3.4 Un client vous remet un chèque ; que fait le gérant avec les chèques reçus des clients ?
- 3.5 Au moment de contrôler votre caisse, vous découvrez une erreur de 10.30 € en moins ; citez plusieurs raisons pouvant expliquer cette erreur ?

carte des boissons

APERITIFS	
Suze	2,75€
Anis	3,00€
Campari	3,40€
Muscat de Frontignan	3,80€
Porto blanc	3,80€
I & R	4,50€



COCKTAILS	
Kir bourguignon	4,30€
Passion des îles	3,80€

4,50€



BOISSONS FROIDES	
¼ Evian	2,00€
¼ San Pellegrino	2,00€
Perrier 33 cl	2,00€
Coca Cola	2,20€
Schweppes	2,20€
Orangina	2,20€
Jus de fruits	2,40€
Fruits pressés	3,00€

BOISSONS CHAUDES	
Expresso	1,90€
Décaféiné	2,20€
Thé Earl Grey	2,20€
Chocolat	2,30€
Vin chaud	2,50€

VINS		Au verre 14 cl	
Sauvignon		2,00€	
Sancerre		2,30€	
Chinon		2,40€	
Blanc	½		Blle
Riesling			8,80€
Côtes de Duras	4,30€		7,00€
Rosé			
Cheverny	4,00€		8,50€
Rouge			
Saint Chinian			10,40€
Gaillac			10,10€
Brouilly	7,50€		13,40€
Saumur Champigny	6,00€		10,90€



BIERES	
Pression (25 cl)	
Heinken	2,10€
Leffe	2,40€
Blanche de Bruges	2,90€
Guinness (50 cl)	6,10€
Bouteille	
Krick 33 cl	3,40€

DIGESTIFS	
Armagnac XO	3€
Williaminc	2,50€
Get 27	2,50€

CARTE BRASSERIE

Croque monsieur	3,10€
Omelette plate à l'espagnole	3,30€
Quiche au maroilles	3,70€
Salade de chèvre chaud aux épices	4,10€
Spaghetti carbonara	3,80€

Œufs durs Mimosa	2,70€
Tomate mozzarella au pistou	3,20€
Club sandwich complet	3,80€
Melon à l'italienne	4,30€
Rillettes aux 2 saumons	5,70€

MENU DU JOUR 17 Euros

Terrine maison

Pièce du boucher
Sauce poivre
Légumes du jour

Sorbet ou tarte au citron
1 pression Heineken

Suprême de poulet à l'estragon	8,10€
Mignon de porc à l'échalote	8,80€
Andouillette grillée A.A.A.A	9,90€
Magret de canard aux pruneaux	11,10€
Noisette d'agneau grillées	12,30€

Garniture et sauces au choix :

Pommes allumettes ou vapeur,
épinard, haricots verts, riz, salade verte
sauce Béarnaise, hollandaise, moutarde

FORMULE MAREE 15 Euros

6 Marennes Oléron
N° 4
Darnes de saumon à
l'oseille
Pâtes fraîches

Fromages

Assiette de fromages affinés	3,70€
Faisselle nature, à la crème ou fines herbes	2,70€

Desserts

Grande assiette tout chocolat	5,20€
Crème brûlée à la cassonade	4,60€
Profiteroles au chocolat	4,30€
Île flottante	3,70€
Glaces et sorbets au choix	3,90€

Prix Nets

Groupement Est

SESSION 2006

Carte brasserie

C.A.P SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ

Epreuve EP2 B : Service des boissons et des mets

Page 1/1