

EP2 – SERVICES DES BOISSONS ET DES METS

CONSIGNES

A – Partie en activités comptoir – Durée : 30 minutes à 1 heure

Partie pratique

Le candidat devra réaliser devant un jury un service commercial au comptoir de boissons et d'un mets imposé (envoi d'une préparation spécifique). Il va jusqu'à l'encaissement.

Partie orale

Durant cette épreuve, le candidat sera également évalué oralement sur l'exactitude des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	DOCUMENT JURY	Durée : 3h00	Coef. : 7
ÉPREUVE EP2: SERVICES DES BOISSONS ET DES METS	Code : 5033406	Session 2009	Page : 1/1

EP2 : Service des boissons et des mets

A- Partie en activité comptoir - durée : 30 minutes à 1heure

Partie pratique :

le candidat devra déterminer les préparations spécifiques et réaliser un service commercial au comptoir des boissons et des mets jusqu'à l'encaissement.

SUJETS	SERVICE DES BOISSONS	SERVICE DES METS
1	<ul style="list-style-type: none"> • Un thé citron • Un monaco • Une orange pressée 	Croque monsieur et sa salade Ou Tartine de jambon de pays
2	<ul style="list-style-type: none"> • Un café crème • Une bière pression • Un whisky 	Croque monsieur et sa salade Ou Tartine de jambon de pays
3	<ul style="list-style-type: none"> • Un cappuccino • Un panaché • Un vermouth 	Croque monsieur et sa salade Ou Tartine de jambon de pays
4	<ul style="list-style-type: none"> • Un espresso • Un panaché • Une gentiane 	Croque monsieur et sa salade Ou Tartine de jambon de pays
5	<ul style="list-style-type: none"> • Un café crème • Une bière pression • Un ricard 	Croque monsieur et sa salade Ou Tartine de jambon de pays

CAP SERVICE EN BRASSERIE- CAFE	Consignes jury	Durée : 1h00	Coef. : 7
EPREUVE EP2 : Activité Comptoir	Code : 5033406	Session 2009	Page : 1/2

Partie Orale :

dans cette épreuve, le candidat sera évalué oralement sur l'exactitude des connaissances relatives à l'environnement scientifique, économique et juridique.

1. Environnement technologique :

<u>SUJETS</u>	<u>QUESTIONS</u>
Thème 1	A : Citer 3 crus du Beaujolais. B : A quelle contenance correspond un galopin ? C : Que signifie la mention V.S.O.P. sur l'étiquette d'un cognac ?
Thème 2	A : Donner la composition d'un Irish Coffee. B : Définir ce qu'est un Monaco. C : Citer trois marques d'anisés.
Thème 3	A : Citer trois matières premières entrant dans l'élaboration de la bière. B : Que signifie l'abréviation B.R.S.A. ? C : Qu'est-ce qu'un whisky Blend ?
Thème 4	A : Citer quatre plantes utilisées pour les infusions. B : Quels sont les différents éléments d'une pompe à bière ? C : Citer trois marques commerciales d'eaux minérales gazeuses.
Thème 5	A : Citer quatre pays producteurs de café. B : Citer trois marques commerciales de bières françaises. C : Que signifie A.O.V.Q.P.R.D ?

CAP SERVICE EN BRASSERIE- CAFE	Consignes jury	Durée : 1h00	Coef. : 7
EPREUVE EP2 : Activité Comptoir	Code : 5033406	Session 2009	Page : 2/2

EP2 – SERVICES DES BOISSONS ET DES METS

A - Activité comptoir partie orale : questionnement environnement économique et juridique

1. Quelle est l'activité principale d'une brasserie ?
2. Connaissez-vous la forme juridique de votre brasserie? Pouvez-vous citer d'autres formes juridiques ?
3. Comment appelle-t-on la somme d'argent apportée par les créateurs de l'entreprise ?
4. Quels sont les différents types d'achats faits par votre brasserie à ses différents fournisseurs ?
5. Quels éléments faut-il prendre en compte pour déterminer un prix de vente ?
6. Quel est le tribunal compétent en matière de conflit entre un serveur et son employeur ?
7. Quelle est la durée légale du travail ?
8. Que doit comporter une note de restauration ?
9. Un client peut-il régler son déjeuner du dimanche avec un titre-restaurant ?
10. Une brasserie diffuse-t-elle de la musique ? lui faut-il une autorisation ?

Note à l'intention du jury

Deux questions, parmi les dix proposées (2 points), doivent être posées dans le cadre d'une « conversation » entre le candidat et les examinateurs.

Il ne s'agit en aucun cas d'une épreuve purement économique ou juridique.

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	CONSIGNES JURY	Durée : 1h00	Coef. : 7
EP2 : Activité comptoir	Code : 5033406	Session 2009	Page : 1/1

EP2 : ENVIRONNEMENT SCIENTIFIQUE

1. Indiquer un paramètre favorisant la multiplication des salmonelles.
2. Citer un facteur favorisant la sporulation de *Clostridium perfringens*.
3. Énoncer une condition capable de déclencher la germination.
4. Définir une toxi-infection alimentaire.
5. Indiquer 3 signes caractéristiques d'une toxi-infection alimentaire.
6. Vous recevez du cresson pour préparer vos plats. Indiquer ce que vous devez contrôler lors de la réception du produit.
7. Indiquer le parasite pouvant être présent dans le cresson.
8. Vous proposez dans votre menu des œufs mayonnaise (mayonnaise maison), citer une bactérie pouvant s'y développer.
9. Vous exposez en vitrine réfrigérée une mousse au chocolat au service de midi. Indiquer si vous pouvez la servir le lendemain. Justifier.
10. Vous réceptionnez des cartons de boîtes de conserves. Indiquer quelle position vous devez adopter pour soulever cette charge lourde.
11. Lors de la réception des cartons de boîtes de conserves, un des cartons tombe sur le pied droit de votre collègue. Il se plaint de douleur violente. Indiquer la conduite à tenir pour lui porter secours.

CAP SERVICES EN BRASSERIE - CAFÉ	Consignes jury	Durée : 01h00	Coef. : 7
EP2 : services des boissons et des mets partie sciences appliquées.	Code :5033406	Session 2009	Page : 1/1

A

CAP SERVICES EN BRASSERIE – CAFÉ SESSION 2009

Centre d'examen

Candidat

N°

A – Partie en activité COMPTOIR	Évaluation					Notation				
	TI	I	M	B	TB	TI	I	M	B	TB
1°) Assurer une finition conforme des préparations spécifiques.						0	1	2	3	4
2°) Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.						x	x	x	x	x
3°) Réaliser un service commercial professionnel : ☉ des boissons ☉ des mets										
4°) Assurer un encaissement conforme.										
5°) Apprécier gustativement les boissons et les mets.										
6°) Exprimer oralement des connaissances.										
<i>a = nombre de fois où les cases sont cochées.</i>										

TOTAL					
b =	<input type="text"/>	Nombre de compétences évaluées			
c =	<input type="text"/>				
	$\frac{b}{c} \times 2 =$				
NOTE = /8					

Justification des notes inférieures à la moyenne :
