

## EP2 – SERVICES DES BOISSONS ET DES METS

### CONSIGNES

***B – Partie en activités limonade et brasserie – Durée : 2 heures à 2 heures 30  
(en fonction de la durée effective de l'activité comptoir)***

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

- **en activité limonade, pour une table de 1 à 2 clients.**  
Le candidat utilisera la carte formule rapide communiquée en annexe.  
Ce service sera effectué impérativement au plateau.
  
- **en activité brasserie, pour une table de 3 à 4 clients.**  
Le candidat utilisera la carte brasserie qui lui sera communiquée.  
En fonction des boissons, le service pourra être effectué à bon escient au plateau.

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

## CARTE FORMULE RAPIDE

### 1 OU 2 METS AU CHOIX

Tartine de jambon de pays et sa salade  
Quiche au chèvre, courgettes et lardons  
Salade de carottes à l'orange et au cumin

### PLAT DU JOUR

Suprême de volaille farci au beurre d' estragon/polenta

Crème caramel  
Vacherin des îles

### BOISSONS

½ eau plate  
½ eau gazeuse  
Cola  
Tonic  
Bière blonde bouteille  
Bière pression  
Vin rouge, rosé ou blanc  
Café moulu ou dose (pod)

**PRIX NETS**

## CARTE BRASSERIE

### ENTRÉES

Tartare de tomate mozzarella (3) ou  
Carpaccio de saumon mariné (2)

### PLAT DU JOUR

Suprême de volaille farci au beurre d' estragon/polenta (2)

### SUGGESTIONS

Filet de cabillaud aux épices (1)  
Brochette de magret de canard, chutney mangue/tomate (2)

### GARNITURES AU CHOIX

Polenta  
Wok de légumes caramélisés au sésame  
Riz pilaf

### FROMAGES OU DESSERTS

Livarot ou Selles sur cher (2)  
Méli-mélo de fruits à la citronnelle (2)  
Pêche rôtie au thym, pistaches et beurre salé (1)

**PRIX NETS**

## CARTE FORMULE RAPIDE

### 1 OU 2 METS AU CHOIX

Salade de courgette et carotte et gorgonzola  
Tartine gratinée aux 3 fromages  
Club sandwich aux crudités

#### PLAT DU JOUR

Moules frites à la provençale

Crumble aux fruits rouges  
Crème brûlée fraise tagada

#### BOISSONS

½ eau plate  
½ eau gazeuse  
Cola  
Tonic

Bière blonde bouteille

Bière pression

Vin rouge, rosé ou blanc

Café moulu ou dose (pod)

**PRIX NETS**

## CARTE BRASSERIE

### ENTREES

Duo de melon et jambon de montagne (3) ou  
Salade de crevettes à la thaï (2)

#### PLAT DU JOUR

Moules frites à la provençale (2)

### SUGGESTIONS

Steak de thon à la catalane (1)

Magret de canard au miel et épices (2)

### GARNITURES AU CHOIX

Pommes allumettes

Chips de carottes et courgettes

Gratin de brocolis

### FROMAGES OU DESSERTS

Valençay ou Epoisses (2)

Aumônière d'abricot (2)

Crème brûlée fraise tagada (1)

**PRIX NETS**

**CAP SERVICES EN BRASSERIE – CAFÉ SESSION 2009**

Centre d'examen

Candidat

N°

B – Partie en activités LIMONADE et BRASSERIE	Évaluation				
	TI	I	M	B	TB
<b>Compétences</b>					
1°) Respecter la tenue et adopter un comportement professionnels adaptés.					
2°) Prendre contact et accueillir la clientèle.					
3°) Prendre la commande, valoriser les boissons et les mets.					
4°) Reformuler la commande conformément aux désirs du client et l'enregistrer correctement.					
5°) Maîtriser le port du plateau.					
6°) Assurer professionnellement un service synchronisé : © en activité limonade					
© en activité brasserie					
7°) Assurer la satisfaction de la clientèle en anticipant ses désirs.					
8°) Créer une ambiance conviviale.					
9°) Présenter la note et prendre congé.					
10°) Etablir des relations professionnelles avec les membres de l'équipe.					
	•	•	•	•	•
<i>a = nombre de fois où les cases sont cochées.</i>					

Justification des notes inférieures à la moyenne :	NOTATION																									
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>TI</td><td>I</td><td>M</td><td>B</td><td>TB</td></tr> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td><td>X</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>a = <input style="width: 50px;" type="text"/></p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">TOTAL</div> <p>b = <input style="width: 50px;" type="text"/></p> <p style="text-align: center;">Nombre de compétences évaluées</p> <p>c = <input style="width: 50px;" type="text"/></p> <p style="text-align: center;"><math>\frac{b}{c} \times 2,5 =</math></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto; text-align: center;"> <p><b>NOTE</b> <span style="float: right;"><b>/10</b></span></p> </div>	TI	I	M	B	TB	0	1	2	3	4	X	X	X	X	X										
TI	I	M	B	TB																						
0	1	2	3	4																						
X	X	X	X	X																						
<p>Nom et émargement des membres du jury :</p>	<p>b = <input style="width: 50px;" type="text"/></p> <p style="text-align: center;">Nombre de compétences évaluées</p> <p>c = <input style="width: 50px;" type="text"/></p> <p style="text-align: center;"><math>\frac{b}{c} \times 2,5 =</math></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto; text-align: center;"> <p><b>NOTE</b> <span style="float: right;"><b>/10</b></span></p> </div>																									

**TOTAL des notes EP2 :**

<p><b>Partie A : Partie en activité comptoir</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>Partie orale au comptoir</b> Connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique et juridique</p> <p><b>Partie B : Partie en activités limonade et Brasserie</b></p> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;"><b>NOTE</b></p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">/8</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 5px auto;">/2</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 5px auto;">/10</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 5px auto;">/20</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 20px auto; text-align: center;"> <p><b>Note coefficientée</b></p> <p><b>/140</b></p> </div>
--	---