

EP2 – SERVICES DES BOISSONS ET DES METS

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

Partie pratique

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

| SUJETS | SERVICE DES BOISSONS | SERVICE DES METS |
|--------|--|--|
| 1 | 1 Espresso 1 Soda 1 Panaché | Selon préparation spécifique du jour (voir calendrier d'utilisation EP1 B) |
| 2 | 1 Café Italien 1 Anis 1 Pression | Selon préparation spécifique du jour (voir calendrier d'utilisation EP1 B) |
| 3 | 1 Café noisette 1 Whisky 1 Tango | Selon préparation spécifique du jour (voir calendrier d'utilisation EP1 B) |
| 4 | 1 Café frappé 1 Cognac 1 Panaché | Selon préparation spécifique du jour (voir calendrier d'utilisation EP1 B) |
| 5 | 1 Café crème 1 Kir 1 Monaco | Selon préparation spécifique du jour (voir calendrier d'utilisation EP1 B) |

Partie orale

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

I Environnement technologique

| | QUESTIONS |
|----------------|---|
| Thème 1 | a) Citer deux crus de cafés? b) Citer trois marques commerciales de sodas ? c) Expliquer le rôle du « Touraillage » dans l'élaboration de la bière |
| Thème 2 | a) Expliquer le rôle de la torréfaction? b) Expliquer le terme « Louchissement » ? c) Quelles sont les particularités des bières dites d' « Abbaye » ? |
| Thème 3 | a) Expliquer le terme « Barista » ? b) Expliquer le terme « Scotch whisky » ? c) Citer trois marques de bières françaises ? |
| Thème 4 | a) Citer trois méthodes pour réaliser un café? b) Expliquer le terme « V.S.O.P. » ? c) Quelle est la contenance d'un verre de bière « Distingué » ? |
| Thème 5 | a) Citer le nom d'un cocktail à base de café ? b) Quel vin devrait-on utiliser pour réaliser un kir ? c) De quel groupe de boisson fait partie la bière sans alcool ? |

II Environnement scientifique

Voir document annexe A

III Environnement économique et juridique

Voir document annexe B

B – Partie en activité limonade et brasserie – Durée : 2 heures à 2 heures 30

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

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

| | | | |
|---|-----------------|---------------------|--------------|
| CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE | Code : 50 33406 | Document jury | Session 2017 |
| Epreuve EP2 : Services des boissons et des mets | Coef. : 7 | Durée totale : 3h00 | Page : 3/3 |