

EP1 – APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES B – PARTIE PRATIQUE

APPROVISIONNEMENT

Travail à effectuer :

À réaliser en brigade

- L'entretien des locaux, des équipements et du matériel

À réaliser par le candidat

- L'approvisionnement des postes
- La réalisation et le contrôle des mises en place : équipements, mobiliers, machines, matériels et plateaux

Pour les activités au comptoir, en limonade et en brasserie

PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES

Travail à réaliser par le candidat :

- La réalisation et le contrôle de la mise en place de la préparation spécifique pour 2 personnes

STEAK TARTARE ET MESCLUN, Assaisonnement à part.

(Dans le respect des procédures, des règles d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité, la détermination exacte des besoins et la maîtrise des techniques de mise en place des préparations spécifiques).

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET 1	Session 2017
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h30	Page : 1/2

Entretien, approvisionnement et mise en place pour les activités au comptoir, en limonade et en brasserie.

Le candidat devra effectuer :

- Le contrôle du respect des règles d'hygiène et de sécurité des locaux, équipements, matériels et si besoin est, il devra opérer une mise en conformité.
- La réalisation et le contrôle des mises en place des locaux, équipements, matériels et plateaux.

En ce qui concerne la mise en place en activité limonade, le candidat utilisera des sets de table et des serviettes papier.

Pour l'activité brasserie il utilisera un nappage tissu.

- L'approvisionnement des postes en fonction des besoins.

Préparations spécifiques

Le candidat devra réaliser et contrôler la mise en place des préparations spécifiques imposées (hors finitions et service)

Lors de cette épreuve, le candidat devra :

- respecter les procédures, les règles d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité,
- déterminer rationnellement les besoins,
- maîtriser les techniques de mise en place des préparations spécifiques.

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	SUJET 1	Session 2017
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques	Coef. : 3	Durée : 1h30	Page : 2/2

**EP1 : APPROVISIONNEMENT DES POSTES
REALISATION DES PREPARATIONS SPECIFIQUES**

STEAK TARTARE ET MESCLUN

Denrées pour 2 assiettes

	Détails	Quantité	Coût unitaire	Coût HT
Viande a tartare 250g	0,25	0,25	9,12	2,28
Jaune d'œuf 2 pièces	2,00	2,00	0,06	0,12
Oignons hachés ½ pièce	0,05	0,05	2,18	0,11
Câpres hachés 100g	0,10	0,25	2,48	0,62
Cornichons hachés 100g	0,10	0,10	1,82	0,18
Persil haché 40g	1/4 b	0,25	0,72	0,18
Mesclun 200g	0,20	0,20	12,30	2,46
Ketchup 20g	0,02	0,02	4,10	0,08
Huile de tournesol	L	0,10	2,68	0,27
Vinaigre de vin 15cl	0,15	0,15	2,01	0,30
Moutarde PM				0,00
Sel, poivre PM				0,00
Tabasco rouge PM				0,00
Sauce anglaise PM				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				6,60
Coût matière des PM = 3% du coût total				0,20
CM			HT	6,80

CAP SERVICES EN BRASSERIE-CAFE	Code : 50 33406	M.O. CENTRE Sujet 1	Session 2017
Epreuve EP1 : Approvisionnement et préparations spécifiques			Page : 1/1