

**CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE**  
**PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS**

**SESSION 2025**

**EP2 : Service en restauration**

**SUJET N°2**

**DOCUMENTS PROFESSIONNELS**

**Restauration rapide**

**Les documents professionnels seront remis pour étude durant 5 minutes avant l'interrogation orale.**

**Durée de l'épreuve : 2h30**  
**Coefficient : 6**

**Le sujet se compose de 3 pages, numérotées de 1/3 à 3/3.**  
**Assurez-vous qu'il est complet.**

CAP Production et Service en Restaurations 2025	25-CAP-PSR-EP2-RA-02
Épreuve : EP2 Service en restauration	Page 1/3

## FAST BREAK EAT



## NOS RÈGLES DE SERVICE



- Vous servir du lundi au jeudi de 09H00 à 22H00 en salle et jusque 00H00 au drive.
- Vous servir du vendredi au dimanche de 10H00 à 23H00 en salle et jusque 02H00 au drive.
- Vous servir avec les valeurs de notre enseigne : sourire, qualité, disponibilité.
- Vous servir rapidement en répondant et en trouvant des solutions en cas de réclamation ou de problème.



## DES PRODUITS POUR TOUS LES GOUTS

- Des aliments végétariens et vegan à la carte ou dans les formules.
- Des aliments sains produits localement. (affichage de l'origine des aliments sur place et en ligne)
- De nombreux plats sans gluten ou sans lactose pour les intolérants. (affichage des allergènes sur place et en ligne)
- Des substitutions possibles pour les clients présentant des allergies alimentaires ou avec des régimes spécifiques



## UN ENCAISSEMENT SUR PLACE, OU EN LIGNE

- Prise de commande au comptoir, sur les bornes ou par l'application "Fast Break Eat"
- Paiement sur place aux bornes, au comptoir ou au drive.
- Modes de paiement : espèces, cartes, tickets restaurant.
- Chèques bancaires, postaux et chèques vacances refusés.



Source personnelle de l'auteur

# FAST BREAK EAT



## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

- Possibilité d'emporter les restes
- Des emballages sans plastique en salle
- Des emballages recyclables au drive
- Tri selectif en place sur plusieurs points
- Possibilité de transformer la commande en menu si ajout d'un dessert dans un second temps



## INFORMATIONS SUR MULTI SUPPORTS

Les menus, la composition des plats, les allergènes sont présents sur différents supports sur place et en ligne :

- L'affichage mural
- Les bornes de commande
- L'application en ligne
- Les sets de table



## DES PLATS EQUILIBRÉS

Un croque, une salade, un produit laitier apportent les bons apports pour couvrir les besoins



Tous les produits sont frais et fait maison

Source personnelle de l'auteur

CAP Production et Service en Restaurations 2025	25-CAP-PSR-EP2-RA-02
Épreuve : EP2 Service en restauration	Page 3/3