

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

SESSION 2025

EP2 : Service en restauration

SUJET N°2
Restauration rapide

Durée de l'épreuve : 2h30
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5.
Dès que le sujet est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire "type collège" est autorisé.

CAP Production et Service en Restaurations 2025	25-CAP-PSR-EP2-RA-02
Épreuve : EP2 Service en restauration	Page 1/5

Contexte professionnel

"**FAST BREAK EAT**" est une chaîne de restauration rapide qui a été créée en 2020 et s'est développée en France rapidement car elle offre à la fois une offre sur place, en vente à emporter, en drive et en livraison. L'enseigne est située, dans les centres-villes et les centres commerciaux.

"**FAST BREAK EAT**" est ouvert du lundi au jeudi de 9h à 22h en salle et de 10h00 à 23h00 du vendredi au dimanche.

Ce qui a fait le succès de "**FAST BREAK EAT**" est la présence d'un coffee shop et d'une restauration rapide, proposant une offre aussi bien salée que sucrée : des plats chauds, des collations rapides de type croque-monsieur, des pâtisseries.

Des recettes gourmandes, pour faire une pause à tous les moments de la journée !

Situation professionnelle

Vous êtes équipier(e) polyvalent au sein de l'enseigne **FAST BREAK EAT**.

Vous êtes amené (e) ce matin, ce midi, cet après-midi (à préciser), à mettre en place les espaces de vente et de consommation puis à accueillir les clients, les conseiller, préparer leur commande et effectuer les encaissements.

A la fin de votre poste, vous êtes responsable de la remise en état de votre secteur de travail.

FAST BREAK EAT



ENTRÉES



CHARCUTERIES	2.50
FROMAGES	1.50
OEUFS DURS	1.20
SAUCISSES	1.20
ENTRÉE FROIDE DU JOUR	2.50



DESSERTS

LAITAGES : YAOURT, FROMAGE BLANC...	1.50
SALADE DE FRUITS, COMPOTE	1.50
FRUITS	1.00
GATEAUX : COOKIE, MADELEINE,	2.00
CREPES, MUFFIN, BROWNIE	
DESSERT DU JOUR	2.00

PLATS



CROQUE DU JOUR	3.80
CROQUE JAMBON FROMAGE	3.80
CROQUE CHÈVRE	3.80
SALADE DU JOUR	4.20

VIENNOISERIES



CROISSANT	0.90
PAIN AU CHOCOLAT	1.10
PAIN AUX RAISINS	1.20
BRIOCHE	1.20

BOISSONS



BOUTEILLE EAU 50 CL	1.50
SOFT 33 CL	2.00
CAFÉ EXPRESSO	1.50
CAFÉ ALLONGÉ OU LATTE	2.20
THÉ/INFUSION	1.90
CHOCOLAT CHAUD	2.20

FORMULES

FORMULE CLASSIQUE	5.50
<i>Croque au choix ou Salade + Boisson</i>	
FORMULE COMPLETE	6.50
<i>Croque au choix ou Salade + Boisson + Dessert</i>	
FORMULE PETIT DEJEUNER	2.50
<i>Viennoiserie ou entrée ou dessert + Boisson</i>	



SUR PLACE, EN DRIVE, EN LIVRAISON



Source personnelle de l'auteur

CAP Production et Service en Restaurations 2025	25-CAP-PSR-EP2-RA-02
Épreuve : EP2 service en restaurations	Page 3/5

1. Partie pratique – durée : 2h10

Après avoir pris connaissance de l'offre du jour (menu, carte, formules...), **vous réalisez les tâches du tableau coché ci-dessous, en prenant appui sur les documents professionnels mis à votre disposition.**

1 <input type="checkbox"/>	- Installer l'espace de distribution / vente pour le pôle froid .
	- Disposer les entrées ou plats froids sur les espaces de distribution, vente et réapprovisionner si besoin.
	- Disposer les produits non alimentaires sur les espaces de distribution, vente (serviettes, couverts, affichages...).
	- Réaliser l'affichage des informations et la mise en valeur des espaces.
	- Accueillir, Informer, Conseiller et Servir les clients et encaisser les prestations.
	- Gérer les restes ou invendus : entrées ou plats froids .
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.	

2 <input type="checkbox"/>	- Installer l'espace de distribution / vente pour le pôle froid .
	- Disposer les desserts sur les espaces de distribution, vente et réapprovisionner si besoin.
	- Disposer les produits non alimentaires sur les espaces de distribution, vente (serviettes, couverts, affichages...) et réapprovisionner si besoin.
	- Réaliser l'affichage des informations et la mise en valeur des espaces.
	- Accueillir, Informer, Conseiller et Servir les clients et encaisser les prestations.
	- Gérer les restes ou invendus : desserts .
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.	

3☐	- Installer l'espace de distribution / vente pour le pôle chaud .
	- Disposer les préparations chaudes sur les espaces de distribution, vente et réapprovisionner si besoin.
	- Disposer les produits non alimentaires sur les espaces de distribution, vente (serviettes, couverts, affichages...).
	- Réaliser l'affichage des informations et la mise en valeur des espaces.
	- Accueillir, Informer, Conseiller et Servir les clients et encaisser les prestations.
	- Gérer les restes ou invendus préparations chaudes .
	- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

4☐	- Installer l'espace de consommation.
	- Disposer les boissons sur les espaces de distribution, vente et réapprovisionner si besoin.
	- Disposer les produits non alimentaires sur les espaces de distribution, vente (serviettes, couverts, affichages...).
	- Réaliser l'affichage des informations et la mise en valeur des espaces.
	- Accueillir, Informer, Conseiller et Servir les clients et encaisser les prestations.
	- Gérer les restes ou invendus : boissons .
	- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

2. Partie orale (durée : 20 minutes)

2.1 **Prendre connaissance** des documents professionnels proposés, vous disposez de 5 minutes.

2.2 **Répondre** aux questions des examinateurs (15 minutes) qui porteront sur :

- les documents professionnels,
- les activités pratiques réalisées.