

FICHE NAVETTE CAP RESTAURANT 1^{ère} année

Thème : les apéritifs

Dans le tableau ci-après, notez les différents apéritifs que vous servez en entreprise.

Renseignez-vous auprès de votre maître d'apprentissage sur :

- Leurs caractéristiques : origine, classification, degré d'alcool,...
- Leur service : verrerie utilisée, dose, t° de service



APERITIF	CARACTERISTIQUES			SERVICE		
	REGION OU PAYS D'ORIGINE	classification	°d'alcool	verrerie	dose	T° de svce
Ex : Pommeau	Normandie		15 °	Verre à pied	7 cl	Frais sans glace