Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP PSR, veuillez visiter :
cappsr.fr/annales-sujets-et-corriges

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

SESSION 2026

ÉPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE : ANGLAIS

Coefficient : 1 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors des supports fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Compréhension de la situation et présentation orale (10 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Interaction orale en situation professionnelle (10 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

DOSSIER SUJET

CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : HARBOUR CAFÉ, CAFÉTÉRIA DE RESTAURATION RAPIDE, BRIGHTON, ROYAUME-UNI

Cette épreuve facultative est une épreuve orale d'anglais. Le candidat dispose de 6 minutes de préparation, puis participe à une épreuve orale de 6 minutes. Les supports ci-joints servent à préparer une situation de communication professionnelle. Le candidat peut prendre quelques notes pendant la préparation, mais ne rédige pas de texte à lire. L'évaluation porte sur la compréhension des sollicitations, l'expression orale et l'interaction. Le barème présenté est établi sur 20 points.

Le candidat doit présenter brièvement les informations utiles du support, puis répondre en anglais aux questions de l'examinateur qui joue le rôle d'un client. Il peut demander de répéter ou de reformuler une question.

PARTIE 1 : Compréhension de la situation et présentation orale (10 points)

Comprendre les informations fournies et les restituer à l'oral en anglais

Pendant la préparation, prenez connaissance des documents DT 1 et DT 2. Au début de l'épreuve orale, présentez en anglais les informations qui vous semblent utiles pour aider un client à choisir un repas. Vous n'avez pas à traduire les documents mot à mot.

1.1 (3 points) Présentez le contexte de travail et indiquez les horaires du service ainsi que les moyens de paiement acceptés.

1.2 (4 points) Présentez les plats et les boissons proposés en donnant les informations utiles sur leur composition et leur prix.

1.3 (3 points) Expliquez quel plat du menu pourrait convenir au client décrit dans le document DT 2. Justifiez votre choix à partir des informations du menu.

PARTIE 2 : Interaction orale en situation professionnelle (10 points)

Répondre à un client, demander ou donner des précisions et maintenir l'échange

L'examinateur joue le rôle d'un client qui souhaite commander un repas. Échangez en anglais avec lui. Répondez à ses questions en vous appuyant sur les documents et demandez les précisions nécessaires pour prendre correctement sa commande.

2.1 (3 points) Accueillez le client et répondez de manière compréhensible à ses demandes d'information sur les plats, les boissons et les prix.

2.2 (3 points) Vérifiez les préférences alimentaires du client et proposez un choix adapté à partir des informations disponibles dans le menu.

2.3 (2 points) Demandez les précisions utiles pour confirmer la commande, notamment le plat, la boisson et le mode de paiement.

2.4 (2 points) Utilisez un anglais compréhensible et adapté à une relation de service : prononciation, vocabulaire, phrases simples et réaction aux interventions du client.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : HARBOUR CAFÉ : STAFF INFORMATION AND MENU

HARBOUR CAFÉ: STAFF INFORMATION

Harbour Café is a small cafeteria near Brighton station. It serves customers from Monday to Saturday. The lunch service runs from 11:30 a.m. to 2:30 p.m. Customers can pay by cash or by bank card.

TODAY'S MENU

- Tomato pasta: pasta with tomato sauce and grated cheese, £6.50.
- Vegetable wrap: a wheat tortilla filled with hummus, lettuce and tomato, £5.80. The ingredients listed for this item contain no meat or dairy products.
- Chicken sandwich: chicken, lettuce and mayonnaise in a white bread roll, £6.20.
- Fruit salad: apple, orange and grapes, £2.40.
- Still water: £1.20. Orange juice: £1.80.

Staff should check the menu information before answering questions about ingredients. If the information does not answer a customer's question, ask the supervisor before giving an answer.

DT 2 : CUSTOMER SITUATION CARD

CUSTOMER REQUEST

A customer is looking for a meat-free lunch and says they do not eat dairy products. They would like a main course and a drink. They may ask what is in the dishes, how much the order costs and whether they can pay by card.

Use the information in DT 1 to respond. Do not add ingredient or payment information that is not provided in the document.

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.