

SUJET N° 1

Menu

COCKTAIL FLORIDA (P.O.)

POULET SAUTÉ CHASSEUR (S.P.)
POMMES NOISETTES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE ALSACIENNE (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service sur plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 1	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		BEP : 8
			Page : 1/1

SUJET N° 2

Menu

ÉVENTAIL D'AVOCAT
AUX CREVETTES (P.O.)

TRUITE AUX AMANDES (S.P.)
POMME A L'ANGLAISE

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CRÊPES AU SUCRE (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 2	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 3

Menu

COUPE FLORIDA (P.O.)

CÔTE DE BŒUF RÔTIE
POMMES PONT NEUF

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE AUX FRUITS (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 3	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 4

Menu

PAMPLEMOUSSE COCKTAIL (P.O.)

ESCALOPE DE SAUMON GRILLÉE (S.P.)
SAUCE HOLLANDAISE
POMMES VAPEUR

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette

SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage

P.O. = Préparation d'office

S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 4	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 5

Menu

ARTICHAUT VINAIGRETTE (P.O.)

ENTRECÔTE GRILLÉE BÉARNAISE
HARICOTS VERTS, POMMES PONT NEUF
(S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

PÊCHE FLAMBÉE GLACE VANILLE

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = difficulté de service
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 5	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 6

Menu

ASSIETTE DE CHARCUTERIE (P.O.)
(rillettes, saucisse sèche, pâté de campagne)

FILET DE LIMANDE A L'OSEILLE (S.P.)
RIZ PILAFF

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

POT DE CRÈME CHOCOLAT (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 6	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 7

Menu

VICHISSEOISE (S.A.)

POULET BASQUAISE (S.P.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FRAIS (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 7	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 8

Menu

ASPERGES VINAIGRETTE (S.P.)

TOURNEDOS SAUTÉS CHÂTELAINE (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FLAMBÉ (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 8	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 9

Menu

SALADE PAMPLEMOUSSE & CREVETTES
SAUCE COCKTAIL (P.O.)

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CREME RENVERSÉE AU CARMEL (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Préparation en salle
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 9	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 10

Menu

SALADE TOURANGELLE (S.A.)

SOLE MEUNIÈRE
POMME A L'ANGLAISE

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FRAIS (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 10	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 11

Menu

ŒUF BROUILLÉ PORTUGAISE (S.A.)

CARRÉ DE VEAU POELÉ CHOISY

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FRAIS (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et / ou filetage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 11	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 12

Menu

ŒUF COCOTTE A LA CRÈME (S.A.)

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE BÉARNAISE (2 pers.)
POMMES CROQUETTES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE DE FRUITS (P.O.)
(pomme – orange – banane- kiwi,
1 décor au choix fruit rouge)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et / ou découpage et / ou filetage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 12	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1