

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

SUJET N° 7

Menu

VICHISSOISE (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 : EPI 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 : EPI 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 : EP1 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

SUJET N° 13

Menu

QUICHES AUX PETITS LÉGUMES (S.A.)

CARRÉ DE PORC CHOISY

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE DE FRUITS (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette

SOULIGNE = Préparation en salle

P.O. = Préparation d'office : pomme, poire, banane, kiwi, fraises...

S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 13	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 14

Menu

MACÉDOINE MAYONNAISE (S.A.)

FILET DE SAUMON GRILLÉ
POMMES VAPEUR (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° 14	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 15

Menu

ŒUF EN GELÉE AU JAMBON (S.A.)

FILET DE TRUITE POCHÉE (S.P.)
BEURRE BLANC
LÉGUMES GLACÉS

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

COUPE FLORIDA (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° 15	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 16

Menu

ASSIETTE DE CRUDITÉS (S.A.)

FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE (S.P.)
POMMES VAPEUR

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FRAIS (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette ou plat selon décision du jury
SOULIGNE = 1 difficulté (découpage, filetage, flambage) sur 1 menu
P.O. = Préparation d'office pour 4 personnes
S.P. = Sur plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 16	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 18

Menu

ASSIETTE DE JAMBON CRU (S.A.)

STEAK AU POIVRE
POMMES SAUTÉES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE D'ORANGES & PAMPLEMOUSSE
(P.O.)

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

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 18	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 19

Menu

QUICHE LORRAINE (S.A.)

STEAK AU POIVRE FLAMBÉ
POMMES MIETTES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

COUPE FLORIDA (P.O.)

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

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 19	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 20

Menu

SALADE DE FOIES DE VOLAILLE (S.A.)

TRUITE GRENOBLOISE (S.P.)
POMMES VAPEUR

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE D'ORANGE (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambage 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° 20	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 8 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 21

Menu

AVOCAT VINAIGRETTE (P.O.)

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES

CRÊPES FLAMBÉES

SOULIGNE : préparation en salle

P.O. : préparation d'office → vinaigrette au choix

S.P. : sur plat

S.A. : sur assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 21	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 22

Menu

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

STEAK GRILLÉ (S.P.)
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
POMMES PONT NEUF

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE EN BANDE (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Découpage ou flambage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 22	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 23

Menu

SALADE D'AVOCAT & CREVETTES (P.O.)
SAUCE COCKTAIL

STEAK GRILLÉ (S.P.)
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
POMMES PONT NEUF
ET TOMATES A LA PROVENÇALE

PLATEAU DE FROMAGES

CRÈME CARAMEL INDIVIDUELLE (S.A.)

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

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 23	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 24

Menu

SAUCISSON EN BRIOCHE
SAUCE MADÈRE

FILET DE JULIENNE DUGLÉRÉ (S.A.)
RIZ PILAFF

PLATEAU DE FROMAGES

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS (P.O.)
(Oranges, kiwis, pommes)

P.O. = Préparation d'office pour 4 personnes. Pour l'assiette de fruits les techniques de découpe des fruits seront classiques le candidat devra réaliser 4 assiettes individuelles avec les fruits découpés

S.A. = Service à l'assiette

SOULIGNE = 1 difficulté (Découpe, filetage, flambage) sur 1 menu. Pour cette découpe le saucisson sera pour 4 personnes

S.P. = Service sur plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 24	SESSION 2000	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		BEP : 8
			Page : 1/1