

SUJET N° 3

Table de 4 couverts	•	Table de 2 couverts
COUPE FLORIDA (P.O.)	•	COUPE FLORIDA (P.O.)
****	•	****
<u>COTE DE BŒUF MAITRE D'HOTEL (S.P.)</u>	•	<u>ENTRECOTE MAITRE D'HOTEL</u>
POMMES PONT NEUF (S.P.)	•	POMMES PONT NEUF (S.A.)
****	•	****
PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.	•	PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.
****	•	****
PECHES FLAMBEES	•	PECHES MELBA (S.A.)
GLACE VANILLE	•	

SOULIGNE = Flambage et/ou découpage et/ou filetage

P.O. = Préparation d'office

S.A. = Service à l' assiette

S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 3	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12
			BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 9

Table de 4 couverts

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

CARRE D'AGNEAU ROTI
BOUQUETIERE DE LEGUMES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CREME RENVERSEE AU CARMEL (S.A.)

Table de 2 couverts

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

COTE D'AGNEAU SAUTEES
BOUQUETIERE DE LEGUMES (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CREME RENVERSEE AU CARMEL (S.A.)

SOULIGNE = Préparation en salle

P.O. = Préparation d'office

S.A. = Service à l'assiette

S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 9	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 17

Table de 4 couverts

CROUSTADE D'ŒUF BROUILLES
AUX CREVETTES (S.A.)

STEAK FLAMBE AU POIVRE
POMMES MIETTES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE D'ORANGE (P.O.)

Table de 2 couverts

CROUSTADE D'ŒUF BROUILLES
AUX CREVETTES (S.A.)

STEAK FLAMBE AU POIVRE
POMMES MIETTES (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE D'ORANGE (P.O.)

SOULIGNE = Préparation en salle

P.O. = Préparation d'office

S.A. = Service à l'assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 17	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 15

Table de 4 couverts

COUPE FLORIDA (P.O.)

POULET COCOTTE GRAND-MERE

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE BOURDALOUE (S.A.)

Table de 2 couverts

COUPE FLORIDA (P.O.)

POULET COCOTTE GRAND-MERE (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE BOURDALOUE (S.A.)

SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage

P.O. = Préparation d'office

S.A. = Service à l'assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 15	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 16

Table de 4 couverts

AVOCAT SAUCE COCKTAIL (P.O.)

PAVE DE RUMSTEK FLAMBE AU POIVRE
POMMES PONT NEUF

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CHOUX A LA CREME (S.A.)

Table de 2 couverts

AVOCAT SAUCE COCKTAIL (P.O.)

PAVE DE RUMSTEK FLAMBE AU POIVRE
POMMES PONT NEUF (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CHOUX A LA CREME (S.A.)

SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage

P.O. = Préparation d'office

S.A. = Service à l'assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 16	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 28

Table de 4 couverts

QUICHE LORRAINE (S.A.)

COTE DE BŒUF GRILLEE BEARNAISE
(pour 2)
POMMES PONT NEUF

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE D'ORANGES (P.O.)

Table de 2 couverts

QUICHE LORRAINE (S.A.)

ENTRECOTE GRILLEE (1 personne)
POMMES PONT NEUF (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE D'ORANGES (P.O.)

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

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 28	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 34

Table de 4 couverts

EVENTAIL D'AVOCAT
SAUCE ROQUEFORT (P.O.)

DARNE DE SAUMON GRILLEE
SAUCE CHORON ET FLAN DE LEGUMES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CREPES AU SUCRE (S.A.)

Table de 2 couverts

EVENTAIL D'AVOCAT
SAUCE ROQUEFORT (P.O.)

DARNE DE SAUMON GRILLEE (S.A.)
SAUCE CHORON ET FLAN DE LEGUMES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CREPES AU SUCRE (S.A.)

SOULIGNE = Flambage et découpage

P.O. = Préparation d'office

S.P. = Service au plat

S.A. = Service à l'assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 34	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 38

Table de 4 couverts

QUICHE DU PECHEUR (S.A.)

STEAK AU POIVRE FLAMBE
POMMES SAUTEES A CRU

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE D'ORANGES (P.O.)

Table de 2 couverts

QUICHE DU PECHEUR (S.A.)

STEAK AU POIVRE FLAMBE
POMMES SAUTEES A CRU (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE D'ORANGES (P.O.)

SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage

P.O. = Préparation d'office

S.A. = Service à l'assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 38	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 39

Table de 4 couverts

AVOCAT AUX CREVETTES (P.O.)

DARNE DE SAUMON POCHEE
SAUCE HOLLANDAISE
RIZ CREOLE

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

GENOISE CREME ANGLAISE (S.A.)

Table de 2 couverts

AVOCAT AUX CREVETTES (P.O.)

DARNE DE SAUMON POCHEE
SAUCE HOLLANDAISE
RIZ CREOLE (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

GENOISE CREME ANGLAISE (S.A.)

SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage

P.O. = Préparation d'office

S.A. = Service à l'assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 39	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 40

Table de 4 couverts

TARTE A L'OIGNON (S.A.)

COTE DE BŒUF SAUCE CHORON (pour 2 pers.)
POMMES CROQUETTES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FRAIS (P.O.)

Table de 2 couverts

TARTE A L'OIGNON (S.A.)

ENTRECOTE DE BŒUF
POMMES CROQUETTES (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FRAIS (P.O.)

SOULIGNE = Flambage et/ou découpage et/ou filetage

P.O. = Préparation d'office

S.A. = Service à l'assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 40	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 33

Table de 4 couverts

SALADE NIÇOISE (P.O.)
 VINAIGRETTE (HUILE D'OLIVES - CITRON)

CARRE D'AGNEAU VERT PRE
FAGOT DE HARICOTS VERTS

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE AUX FRAISES (S.A.)

Table de 2 couverts

SALADE NIÇOISE (P.O.)
 VINAIGRETTE (HUILE D'OLIVES - CITRON)

CARRE D'AGNEAU VERT PRE
FAGOT DE HARICOTS VERTS (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE AUX FRAISES (S.A.)

SOULIGNE = Flambage et découpage

P.O. = Préparation d'office

S.P. = Service au plat

S.A. = Service à l'assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 33	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 32

Table de 4 couverts

SAUCISSON EN BRIOCHE

COTE D'AGNEAU MARECHAL (S.P.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE DE FRUITS FRAIS (P.O.)

(POMME, ORANGE, BANANE, KIWI, 1 DECOR CHOIX FRUITS ROUGES)

Table de 2 couverts

SAUCISSON EN BRIOCHE

COTE D'AGNEAU MARECHAL (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE DE FRUITS FRAIS (P.O.)

(POMME, ORANGE, BANANE, KIWI, 1 DECOR CHOIX FRUITS ROUGES)

SOULIGNE = Flambages et découpage

P.O. = Préparation d'office

S.P. = Service au plat

S.A. = Service à l'assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 32	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 29

Table de 4 couverts

SPAGHETTI NAPOLITAINE

ENTRECOTE GRILLEES (S.P.)
 BEURRE MAITRE D'HOTEL
 HARICOTS VERTS
 TOMATES A LA PROVENCALE
 POMMES PONT NEUF

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FRAIS (P.O.)

Table de 2 couverts

SPAGHETTI NAPOLITAINE 5S.A.)

ENTRECOTE GRILLEES
 BEURRE MAITRE D'HOTEL (S.A.)
 HARICOTS VERTS
 TOMATES A LA PROVENCALE
 POMMES PONT NEUF

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FRAIS (P.O.)

SOULIGNE = Préparation en salle

P.O. = Préparation d'office

S.A. = Service à l'assiette

S.P. Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 29	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 19

Table de 4 couverts

QUICHE LORRAINE (S.A.)

STEAK AU POIVRE FLAMBE
POMMES MIETTES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

COUPE FLORIDA (P.O.)

Table de 2 couverts

QUICHE LORRAINE (S.A.)

STEAK AU POIVRE FLAMBE
POMMES MIETTES (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

COUPE FLORIDA (P.O.)

SOULIGNE = Préparation en salle

P.O. = Préparation d'office

S.A. = Service à l'assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 19	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 37

Table de 4 couverts

QUICHE LORRAINE (S.A.)

SOLE MEUNIERE
POMMES VAPEUR

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE DE FRUITS FRAIS (P.O.)

Table de 2 couverts

QUICHE LORRAINE (S.A.)

SOLE MEUNIERE (S.A.)
POMMES VAPEUR

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE DE FRUITS FRAIS (P.O.)

SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office (oranges, pommes, kiwis, bananes).
S.A. = Service à l'assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 37	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1

SUJET N° 41

Table de 4 couverts

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

POULET COCOTTE GRAND-MERE

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE A L'ALSACIENNE (S.A.)

Table de 2 couverts

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

POULET COCOTTE GRAND-MERE (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE A L'ALSACIENNE (S.A.)

SOULIGNE = Flambage et/ou découpage et/ou filetage

P.O. = Préparation d'office

S.A. = Service à l'assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION OPTION RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 41	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page 1/1