

Académie de Nantes

SPECIALITE CAP Restaurant
BEP Hôtellerie – Restauration option Restaurant
ÉPREUVE EP1 : Pratique professionnelle

Session **2002**Durée **5 h**Coefficient **CAP 12 / BEP 8**Sujet n° **20219-2** Date : **Mercredi 29 mai 2002 (MATIN)**S **1/1**Instruments de calcul autorisés : ~~OUI~~ **NON** (Rayer la mention inutile)**TRAVAIL DEMANDE****1/ PREPARATIFS :**

Participer aux travaux préparatoires de mise en place par profil de poste tiré au sort.

2/ MISE EN PLACE ET VERIFICATION :

- a) d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts
- b) de la console
- c) du guéridon.

3/ DECORATION FLORALE : (notation sur la table de 4 couverts)**4/ SERVICE DES BOISSONS :**

- a) apéritifs : selon la carte du centre
- b) vins selon le choix du client après présentation de la carte du centre
- c) service du café ou infusion.

5/ SERVICE DU MENU SUIVANT :Travail d'office : Préparer les melons pour 4 personnes

MENU	SERVICE 4 COUVERTS	SERVICE 2 COUVERTS	OBSERVATIONS
MELON AU PORTO	Préparation d'office Service à l'assiette	Préparation réalisée par l'officier Service à l'assiette	Glace pilée préparée par l'officier.
DARNE DE SAUMON TAGLIATELLES AU BEURRE	Service à l'assiette	Découpage en salle	
PLATEAU DE FROMAGES	Service au guéridon (4 variétés de fromages préparés par l'officier)		
CHARIOT DE PATISSERIES	Chariot de 3 desserts		

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Restaurant** Session **2002**
BEP Hôtellerie – Restauration option Restaurant
EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Durée **5 h** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **20222-1** Date : **Jeudi 30 mai 2002 (SOIR)** S **1/1**

Instruments de calcul autorisés : ~~OUI~~ NON (Rayer la mention inutile)

TRAVAIL DEMANDE

1/ PREPARATIFS :

Participer aux travaux préparatoires de mise en place par profil de poste tiré au sort.

2/ MISE EN PLACE ET VERIFICATION :

- a) d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts
- b) de la console
- c) du guéridon.

3/ DECORATION FLORALE : (notation sur la table de 4 couverts)

4/ SERVICE DES BOISSONS :

- a) apéritifs : selon la carte du centre
- b) vins selon le choix du client après présentation de la carte du centre
- c) service du café ou infusion.

5/ SERVICE DU MENU SUIVANT :

Travail d'office : dresser 4 assiettes de melon

MENU	SERVICE 4 COUVERTS	SERVICE 2 COUVERTS	OBSERVATIONS
Melon au Porto	Service à l'assiette	Préparation par le centre d'examen - Service à l'assiette	Préparation des 4 assiettes en travail d'office
Côte de Bœuf grillée Ratatouille à la Provençale	Découpage devant le client au guéridon - Service à l'anglaise de la garniture	Service à l'assiette	Préparation en salle de la cote de bœuf pour 4 couverts
Plateau de fromages	Service au guéridon		Le candidat aura à servir 4 pâtes différentes
Chariot de desserts	1 chariot pour 3 candidats		La présentation du chariot est réalisée par l'office

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Restaurant** Session **2002**
BEP Hôtellerie – Restauration option Restaurant
ÉPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Durée **5 h** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **20223-1** Date : **Vendredi 21 juin 2002 (MATIN)** S **1/1**

Instruments de calcul autorisés : ~~OUI~~ NON (Rayer la mention inutile)

TRAVAIL DEMANDE

1/ PRÉPARATIFS :

Participer aux travaux préparatoires de mise en place par profil de poste tiré au sort.

2/ MISE EN PLACE ET VÉRIFICATION :

- a) d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts
- b) de la console
- c) du guéridon.

3/ DÉCORATION FLORALE : (notation sur la table de 4 couverts) .

4/ SERVICE DES BOISSONS :

- a) apéritifs : selon la carte du centre
- b) vins selon le choix du client après présentation de la carte du centre
- c) service du café ou infusion.

5/ SERVICE DU MENU SUIVANT :

Travail d'office : Préparer les cocktails de crevettes pour 6 personnes.

<u>MENU</u>	<u>SERVICE 4 COUVERTS</u>	<u>SERVICE 2 COUVERTS</u>	<u>OBSERVATIONS</u>
COCKTAIL DE CREVETTES	Service à l'assiette	Service à l'assiette	Préparation d'office des 6 coupes
CARRE D'AGNEAU ROTI BOUQUETIERE DE LEGUMES	Découpage en salle	Service à l'assiette	Service du jus de cuisson A l'anglaise
PLATEAU DE FROMAGES	Service au guéridon		Composé de 4 variétés
CHARIOT DE DESSERTS	Composé de 4 desserts différents		Explications fournies par le centre d'examen

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Restaurant**
BEP Hôtellerie – Restauration option Restaurant
ÉPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2002**

Durée **5 h**

Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **20223-2** Date : **Jeudi 20 juin 2002 (SOIR)**

S **1/1**

Instruments de calcul autorisés : ~~OUI~~ NON (Rayer la mention inutile)

TRAVAIL DEMANDE

1/ PRÉPARATIFS :

Participer aux travaux préparatoires de mise en place par profil de poste tiré au sort.

2/ MISE EN PLACE ET VÉRIFICATION :

- a) d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts
- b) de la console
- c) du guéridon.

3/ DÉCORATION FLORALE : (notation sur la table de 4 couverts)

4/ SERVICE DES BOISSONS :

- a) apéritifs : selon la carte du centre
- b) vins selon le choix du client après présentation de la carte du centre
- c) service du café ou infusion.

5/ SERVICE DU MENU SUIVANT :

Travail d'office : Ananas frais pour 4 personnes

<u>MENU</u>	<u>SERVICE 4 COUVERTS</u>	<u>SERVICE 2 COUVERTS</u>	<u>OBSERVATIONS</u>
SOUPE DE POISSONS	A l'anglaise	Au guéridon	Garniture d'accompagnement Sur table
CARRE DE PORC POELE POMMES FONDANTES	Découpage au guéridon	Service à l'assiette	
PLATEAU DE FROMAGES	Service au guéridon (4 variétés de fromages préparés par l'officier)		4 variétés de fromages
CHARIOT DE PATISSERIES	Chariot de 4 desserts différents Ananas frais		Ananas frais à proposer au chariot pour 4 personnes

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Restaurant** Session **2002**
BEP Hôtellerie – Restauration option Restaurant
ÉPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**
Durée **5 h** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **20224-2** Date : **Mercredi 19 Juin 2002 (SOIR)** S **1/1**

Instruments de calcul autorisés : ~~OUI~~ NON (Rayer la mention inutile)

TRAVAIL DEMANDE

1/ PREPARATIFS :

Participer aux travaux préparatoires de mise en place par profil de poste tiré au sort.

2/ MISE EN PLACE ET VERIFICATION :

- a) d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts
- b) de la console
- c) du guéridon.

3/ DECORATION FLORALE : (notation sur la table de 4 couverts)

4/ SERVICE DES BOISSONS :

- a) apéritifs : selon la carte du centre
- b) vins selon le choix du client après présentation de la carte du centre
- c) service du café ou infusion.

5/ SERVICE DU MENU SUIVANT :

Travail d'office : 2 ASSIETTES, Salade d'oranges aux pistaches et à la fleur d'oranger

<u>MENU</u>	<u>SERVICE 4 COUVERTS</u>	<u>SERVICE 2 COUVERTS</u>	<u>OBSERVATIONS</u>
Carpaccio de tomates et Mozzarella au basilic	Service à l'assiette	Service à l'assiette	Préparation et dressage de 6 assiettes par la cuisine
Darne de colin Meunière aux carottes et endives confites	A l'assiette	Au guéridon (Préparation devant le client)	Pour la table de deux couverts. service des légumes et du poisson à l'anglaise
Plateau de fromages	Dressage sur plateau Service au guéridon		4 Variétés
Chariot de dessert Et Salade d'oranges aux pistaches et à la fleur d'oranger	Service au chariot Et proposition des 2 assiettes d'oranges aux pistaches		Vente obligatoire des deux assiettes préparées à l'office

TEXTE DE L'ÉPREUVE

7

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Restaurant**
BEP Hôtellerie – Restauration option Restaurant
EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2002**

Durée **5 h**

Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **20225-1** Date : **Mardi 18 Juin 2002 (MATIN)**

S **1/1**

Instruments de calcul autorisés : ~~OUI~~ NON (Rayer la mention inutile)

TRAVAIL DEMANDE

1/ PREPARATIFS :

Participer aux travaux préparatoires de mise en place par profil de poste tiré au sort.

2/ MISE EN PLACE ET VERIFICATION :

- a) d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts
- b) de la console
- c) du guéridon.

3/ DECORATION FLORALE : (notation sur la table de 4 couverts)

4/ SERVICE DES BOISSONS :

- a) apéritifs : selon la carte du centre
- b) vins selon le choix du client après présentation de la carte du centre
- c) service du café ou infusion.

5/ SERVICE DU MENU SUIVANT :

Travail d'office : **Cocktail Florida**

<u>MENU</u>	<u>SERVICE 4 COUVERTS</u>	<u>SERVICE 2 COUVERTS</u>	<u>OBSERVATIONS</u>
COCKTAIL FLORIDA	SERVICE A L'ASSIETTE	SERVICE A L'ASSIETTE	Préparation office pour la table de 2 couverts Préparation par l'officier pour la table de 2 couverts
MAGRET DE CANARD AUX AIRELLES POMMES PAILLASSON	SERVICE AU GUERIDON GARNITURE A L'ANGLAISE	SERVICE A L'ASSIETTE	Découpage pour la table de 4 couverts. Pas de flambage
PLATEAU DE FROMAGES	SERVICE AU CHOIX DU CANDIDAT		4 variétés de fromages préparés par l'officier
ASSORTIMENTS DE DESSERTS	SERVICE AU CHARIOT (1 CHARIOT POUR 3 CANDIDATS)		Explications préliminaires données aux candidats sur les quantités et variétés à servir

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Restaurant** Session **2002**
BEP Hôtellerie – Restauration option Restaurant
ÉPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Durée **5 h** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **20225-2** Date : **Mercredi 19 juin 2002 (MATIN)** S **1/1**

Instruments de calcul autorisés : ~~OUI~~ NON (Rayer la mention inutile)

TRAVAIL DEMANDE

1/ PREPARATIFS :

Participer aux travaux préparatoires de mise en place par profil de poste tiré au sort.

2/ MISE EN PLACE ET VERIFICATION :

- a) d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts
- b) de la console
- c) du guéridon.

3/ DECORATION FLORALE : (notation sur la table de 4 couverts)

4/ SERVICE DES BOISSONS :

- a) apéritifs : selon la carte du centre
- b) vins selon le choix du client après présentation de la carte du centre
- c) service du café ou infusion.

5/ SERVICE DU MENU SUIVANT :

Travail d'office : Avocat aux crevettes

MENU	SERVICE 4 COUVERTS	SERVICE 2 COUVERTS	OBSERVATIONS
AVOCAT AUX CREVETTES	SERVICE A L'ASSIETTE	SERVICE A L'ASSIETTE	Préparation office pour la table de 4 couverts Préparation par l'officier pour la table de 2 couverts
POULET COCOTTE GRAND'MERE	SERVICE AU GUERIDON DECOUPAGE EN SALLE	SERVICE A L'ANGLAISE	Découpage en salle pour la table de 4 couverts
PLATEAU DE FROMAGES	SERVICE AU CHOIX DU CANDIDAT		4 variétés de fromages préparés par l'officier
ASSORTIMENTS DE DESSERTS	SERVICE AU CHARIOT (1 CHARIOT POUR 3 CANDIDATS)		Explications préliminaires données aux candidats sur les quantités et variétés à servir

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Restaurant** Session **2002**
BEP Hôtellerie – Restauration option Restaurant
EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Durée **5 h** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **20227-1** Date : **Jeudi 30 Mai 2002 (MATIN)** S **1/1**

Instruments de calcul autorisés : ~~OUI~~ NON (Rayer la mention inutile)

a

TRAVAIL DEMANDE

1/ PREPARATIFS :

Participer aux travaux préparatoires de mise en place par profil de poste tiré au sort.

2/ MISE EN PLACE ET VERIFICATION :

- a) d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts
- b) de la console
- c) du guéridon.

3/ DECORATION FLORALE : (notation sur la table de 4 couverts)

4/ SERVICE DES BOISSONS :

- a) apéritifs : selon la carte du centre
- b) vins selon le choix du client après présentation de la carte du centre
- c) service du café ou infusion.

La carte des vins comprendra au minimum (2 vin blanc sec, 1 vin blanc moelleux, 4 vins rouges ,1 vin rosé . 1 vin effervescent)

5/ SERVICE DU MENU SUIVANT :

Travail d'office : préparation de 2 assiettes de fruits frais (2 oranges. Ikiwi. 200 g de fraises)

<u>MENU</u>	<u>SERVICE 4 COUVERTS</u>	<u>SERVICE 2 COUVERTS</u>	<u>OBSERVATIONS</u>
Salade niçoise	A l'assiette	Au guéridon	Préparation pour les 2 tables en cuisine
Sole meunière Pommes vapeur	Service à l'assiette	Service au guéridon	Préparation par la cuisine pour la table de 2 couverts
Plateau de fromages	Service au guéridon		4 variétés préparées par l'office
Chariot de desserts	Le chariot comprendra : 1 dessert rond ex : tarte 1 mousse 1 fruit dans un liquide : 1 fruit frais au sucre service chariot		Explications préliminaires données aux candidats préparation de 2 assiettes de fruits frais a l'office

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Restaurant**
BEP Hôtellerie – Restauration option Restaurant
EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2002**

Durée **5 h**

Coefficient **CAP 12 / BEP 8**

Sujet n° **20228-1** Date : **Jeudi 20 juin 2002 (MATIN)**

S **1/1**

Instruments de calcul autorisés : ~~OUI~~ NON (Rayer la mention inutile)

TRAVAIL DEMANDE

1/ PREPARATIFS :

Participer aux travaux préparatoires de mise en place par profil de poste tiré au sort.

2/ MISE EN PLACE ET VERIFICATION :

- a) d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts
- b) de la console
- c) du guéridon.

3/ DECORATION FLORALE : (notation sur la table de 4 couverts)

4/ SERVICE DES BOISSONS :

- a) apéritifs : selon la carte du centre
- b) vins selon le choix du client après présentation de la carte du centre
- c) service du café ou infusion.

5/ SERVICE DU MENU SUIVANT :

Travail d'office : Préparation de l'ananas frais pour les 4 couverts (le flambage ne se fera que sur la table de 2cts)

<u>MENU</u>	<u>SERVICE 4 COUVERTS</u>	<u>SERVICE 2 COUVERTS</u>	<u>OBSERVATIONS</u>
Moules Marinière	Moules Marinière (guéridon)	Moules Marinière (assiette)	Prévoir des rinces doigts papier pour les 6 cts
Darne de Saumon grillée P.anglaise Sauce Béarnaise	Découpage table de 4cts	Service à l'assiette table 2cts	Dressage sur plat au départ de cuisine pour la table de 4cts Pommes à l'anglaise à part Saucière à part
Assortiment de Fromages	Service du Plateau de Fromages au guéridon		Prévoir un plateau de Fromages pour 3 candidats et comprenant 4 pâtes différentes
Ananas Frais Flambé au rhum	Ananas frais au sucre à l'assiette	Flambage de l'ananas au guéridon	Prévoir 1 ananas par candidat et 2cl de rhum pour le flambage à la table de 2 cts

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Restaurant**Session **2002****BEP Hôtellerie – Restauration option Restaurant**ÉPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**Durée **5 h**Coefficient **CAP 12 / BEP 8**Sujet n° **20229-2** Date : **Vendredi 21 juin 2002 (SOIR)**S **1/1**Instruments de calcul autorisés : ~~OUI~~ NON (Rayer la mention inutile)**TRAVAIL DEMANDE****1/ PRÉPARATIFS :**

Participer aux travaux préparatoires de mise en place par profil de poste tiré au sort.

2/ MISE EN PLACE ET VÉRIFICATION :

- a) d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts
- b) de la console
- c) du guéridon.

3/ DÉCORATION FLORALE : (notation sur la table de 4 couverts)**4/ SERVICE DES BOISSONS :**

- a) apéritifs : selon la carte du centre
- b) vins selon le choix du client après présentation de la carte du centre
- c) service du café ou infusion.

5/ SERVICE DU MENU SUIVANT :Travail d'office : Réalisation du cocktail de crevettes pour 4 personnes

MENU	SERVICE 4 COUVERTS	SERVICE 2 COUVERTS	OBSERVATIONS
COCKTAIL DE CREVETTES	<ul style="list-style-type: none"> - Préparation d'office réalisée par le candidat - Service à l'assiette 	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisé par l'officier - Service à l'assiette 	
POULET GRILLE A L'AMÉRICAINNE SAUCE DIABLE	<ul style="list-style-type: none"> - Découpage et service au guéridon 	<ul style="list-style-type: none"> - Service à l'anglaise 	Table de 2 cts : Dressage du plat par la cuisine
PLATEAU DE FROMAGES	AU CHOIX DU CANDIDAT		
CHARIOT DE DESSERT	SERVICE AU CHARIOT		