

CAP RESTAURANT PRATIQUE
SUJET n° 1

EP2 : MISE EN PLACE- SERVICE DES METS ET BOISSONS

Durée : 4h30 pratique *Coefficient : 10*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

SUJET N°1

Travail à effectuer :

- les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
- la mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
- L'accueil de la clientèle et son suivi.
- Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier) en respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Salade océane (service à l'assiette)	Moules marinière (service au guéridon)
Pièce de bœuf grillée sauce choron Pommes allumettes (service à l'assiette)	Darne de saumon grillée sauce béarnaise Pommes vapeur (préparation et service au guéridon)
Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)	Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)
Gratin de fruits frais (préparation des fruits à l'office, retour en cuisine et service à l'assiette)	Bananes flambées (flambage et service au guéridon)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°1	SESSION 2004	Durée : 4 heures 30	Coef. : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons. Doc. 1/1		

CAP RESTAURANT PRATIQUE
SUJET n° 2

EP2 : MISE EN PLACE- SERVICE DES METS ET BOISSONS

Durée : 4h30 pratique

Coefficient : 10

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) :1

SUJET N°2

Travail à effectuer :

- Les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
- La mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
- L'accueil de la clientèle et son suivi.
- Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier) en respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Allumette au fromage (service à l'anglaise)	Terrine de poisson sauce cocktail (réalisation de la sauce, découpe de la terrine et dressage des assiettes à l'office)
Escalope de veau Vallée d'Auge Pommes vapeur (service à l'assiette)	Entrecôte grillée beurre Maître d'Hôtel Pommes noisettes – fagots d'haricots (tranchage et service au guéridon)
Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)	Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)
Crêpes fourrées (Service à l'assiette)	Crêpes flambées (flambage et service au guéridon)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°2	SESSION 2004	Durée : 4 heures 30	Coef. : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons. Doc.1/1		

CAP RESTAURANT PRATIQUE
SUJET n° 3

EP2 : MISE EN PLACE- SERVICE DES METS ET BOISSONS

Durée : 4h30 pratique *Coefficient : 10*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Groupement interacadémique 1 – Session 2004

SUJET N°3

Travail à effectuer :

- Les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
- La mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
- L'accueil de la clientèle et son suivi.
- Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier) en respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Salade de foies de volaille « service à l'assiette »	Avocat sauce cocktail « préparation d'office »
Entrecôte sautée Bercy Haricots vert « service à l'assiette »	Sole Meunière pommes vapeur « service au guéridon »
Assiette de fromages (4 AOC) « service à l'assiette »	Plateau de fromages (4 AOC) « service à l'anglaise »
Tarte Bourdaloue « service au guéridon »	Pêches flambées Glace vanille « service au guéridon »

CAP RESTAURANT			
Sujet n°3	SESSION 2004	Durée : 4 heures 30	Coef. : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons. Doc.1/1		

CAP RESTAURANT PRATIQUE
SUJET n° 4

EP2 : MISE EN PLACE- SERVICE DES METS ET BOISSONS

Durée : 4h30 pratique *Coefficient : 10*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Groupement interacadémique 1 – Session 2004

SUJET N°4

Travail à effectuer :

- Les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
- La mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
- L'accueil de la clientèle et son suivi.
- Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier) en respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Quiche aux fruits de Mer « service au guéridon »	Salade Russe au crabe « service à l'assiette »
Filet de saumon poché beurre blanc Riz Madras « service à l'assiette »	Steak sauté au poivre Pommes pont neuf « service au guéridon »
Salade fromagère (4 AOC) « service à l'assiette »	Plateau de fromages (4 AOC) « service à l'anglaise »
Salade de fruits « préparation d'office »	Crème caramel « service à l'assiette »

CAP RESTAURANT			
Sujet n°4	SESSION 2004	Durée : 4 heures 30	Coef. : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons. Doc.1/1		