

**CAP RESTAURANT PRATIQUE
SUJET n° 5**

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°5

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 gourmande « service à l'assiette »	Jalousie aux crevettes « service au guéridon »
Carré d'agneau rôti Fleuriste « service au guéridon »	Dorade grillée beurre d'anis pommes vapeur « service à l'assiette »
Assiette de fromages (4 AOC) « service à l'assiette »	Plateau de fromages (4 AOC) « service à l'anglaise »
Ananas au Kirsch « préparation d'office »	Cerises en jubiléés Glace vanille « service au guéridon »

CAP RESTAURANT			
Sujet n°5	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° 6

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°6

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
Assiette de jambon cru aux figues (service à l'assiette)	Melon à l'italienne (préparation d'office)
Entrecôte sauce marchand de vin Pommes cocotte, tomate rôtie, fagots de haricots verts (service à l'assiette)	Steak flambé au poivre Pommes Croquette (flambage et service au guéridon)
Plateau de fromages A.O.C. (service à l'assiette)	Plateau de fromages A.O.C. (service à l'anglaise)
Tarte aux fraises (service au guéridon)	Fraises Melba (service à l'assiette + coupe)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°6	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° 7

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°7

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 champignons et tomates (découpage et service au guéridon)	Avocat aux agrumes sauce cocktail (préparation d'office)
Poulet cocotte Grand-mère (Découpage et service au guéridon)	Escalope de veau Normande (service à l'assiette)
Plateau de fromages A.O.C. (service à l'anglaise)	Plateau de fromages A.O.C. (service à l'anglaise)
Pêches Melba (service à l'assiette + coupe)	Cerises flambées sur coupe de glace vanille (flambage et service au guéridon)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°7	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° 8

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°8

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
Assiette fraîcheur (service à l'assiette)	Avocat cocktail (préparation d'office – service à l'assiette)
Navarin printanier (service à l'anglaise)	Sole grillée beurre d'anchois Pommes cocotte (filetage et service au guéridon)
Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)	Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)
Bananes flambées (flambage et service au guéridon)	Soufflé glacé à la liqueur (service à l'assiette)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°8	SESSION 2004	Durée : 4 heures 30	Coef. : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons. Doc.1/1		