

## SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

### Table de 2 personnes

Avocat aux crevettes

Steak au poivre  
Pommes allumettes

Plateau de Fromages

Tarte aux fraises

### Table de 4 personnes

Avocat aux crevettes

Steak au poivre  
Pommes allumettes

Assiette de Fromages

Tarte aux fraises

### Travail à effectuer

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
<b>Avant le service</b>	Préparer à l'office les avocats aux crevettes.	
<b>Pendant le service</b>	Servir les avocats à l'assiette. Servir steaks au poivre à l'anglaise. Servir la tarte aux fraises à l'assiette	Servir les avocats à l'assiette. Préparation et finition des steaks au guéridon. Servir la tarte au guéridon.
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux deux tables. Servir un ou des vins. Café ou infusion aux deux tables.	
<b>Service des fromages</b>	Servir au plateau	Servir à l'assiette
<b>Type de service</b>	Voir ci-dessus	

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40259</b>
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Mise en place et service des mets et boissons</b>		
Type <b>SUJET 3</b>	Date et heure <b>Jeudi 17 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4h30</b>
	Coefficient <b>10</b>	N° de page/total <b>S 1/1</b>

## TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE Sujet n°2

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
<b>Menu 2 couverts :</b> <b>Avocat aux crevettes</b>  <b>Steak au poivre</b> <b>Pommes allumettes</b>  <b>Plateau de fromages</b>  <b>Tarte aux fraises</b>	Effectuer nappage et mise en place	Réaliser une sauce instable, agrémentée et pimentée
	Rédiger les bons de commande	Argumenter les apéritifs
	Argumenter les mets	Proposer accord mets/vins
	Effectuer service des apéritifs au plateau	Synchroniser le service de deux tables
	Déboucher vins avec méthode	Réaliser avocats aux crevettes
	Effectuer avec soin le service des vins	
	Service des avocats à l'assiette	
	Service steaks à l'anglaise	
	Portionner les fromages	
Présenter la note		
<b>Menu 4 couverts :</b> <b>Avocat aux crevettes</b>  <b>Steak au poivre</b> <b>Pommes allumettes</b>  <b>Assiette de fromages</b>  <b>Tarte aux fraises</b>	Effectuer nappage et mise en place	Réaliser avocats aux crevettes
	Réaliser une décoration florale	Argumenter les apéritifs
	Rédiger les bons de commande	Proposer accord mets/vins
	Argumenter les mets	Positionner et organiser son guéridon
	Effectuer service des apéritifs au plateau	Flamber les steaks au poivre, finition sauce brune
	Déboucher vins avec méthode	Synchroniser le service de deux tables
	Effectuer avec soin le service des vins	
	Service des avocats à l'assiette	
	Service des steaks au guéridon	
Service du fromage à l'assiette		
Présenter la note		

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40259</b>	
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Mise en place et service des mets et boissons</b>				
Type <b>TECH 3</b>	Date et heure <b>Jeudi 17 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4 H 30'</b>	Coef <b>10</b>	N° de page/total <b>F 1/1</b>

<b>SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT</b>	<b>SUJET</b>
---	--------------

<p><b>Table de 2 personnes</b></p> <p>Cocktail de crevettes</p> <p>Médailлон de veau Duroc Pommes Noisette</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Bananes flambées sur glace</p>
---

<p><b>Table de 4 personnes</b></p> <p>Cocktail de crevettes</p> <p>Médailлон de veau Duroc Pommes Noisette</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Banana Split</p>
--

**Travail à effectuer**

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<b>Avant le service</b>	Préparer les cocktails de crevettes	
<b>Pendant le service</b>	Servir les crevettes « à l'assiette ». Servir les médaillons à l'assiette. Flambage et service des bananes au guéridon	Servir les crevettes « à l'assiette » Servir les médaillons à l'Anglaise. Servir les banana Split sur assiette.
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux deux tables. Servir un ou des vins. Café ou infusion aux deux tables	
<b>Service des fromages</b>	Servir au plateau	Servir à l'assiette
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	Précisé ci-dessus

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40030</b>	
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Mise en place et service des mets et boissons</b>				
Type <b>SUJET 5</b>	Date et heure <b>Mardi 22 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4h30</b>	Coefficient <b>10</b>	N°de page/total <b>5 1/1</b>

## TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
<b>Menu 2 couverts :</b> <b>Cocktail de crevettes</b>  <b>Médaille de veau Duroc</b> <b>Pommes Noisette</b>  <b>Plateau de fromages</b>  <b>Bananes flambées sur glace</b>	Effectuer nappage et mise en place	Réaliser les cocktails de crevettes
	Rédiger les bons de commande	Argumenter les apéritifs
	Argumenter les mets	Proposer accord met/vins
	Effectuer service des apéritifs au plateau	Synchroniser le service de deux tables
	Déboucher vins avec méthode	Positionner et organiser son guéridon
	Effectuer avec soin le service des vins	Flambage des bananes au guéridon
	Service des crevettes à l'assiette	
	Service des médaillons de veau à l'assiette	
	Portionner les fromages	
	Service des bananes au guéridon	
	Présenter la note	
<b>Menu 4 couverts :</b> <b>Cocktail de crevettes</b>  <b>Médaille de veau Duroc</b> <b>Pommes Noisette</b>  <b>Assiette de fromages</b>  <b>Banana Split</b>	Effectuer nappage et mise en place	Réaliser les cocktails de crevettes
	Réaliser décoration florale	Argumenter les apéritifs
	Rédiger les bons de commande	Proposer accord met/vins
	Argumenter les mets	Synchroniser le service de deux tables
	Effectuer service des apéritifs au plateau	
	Déboucher vins avec méthode	
	Effectuer avec soins le service des vins	
	Service des cocktails de crevettes à l'assiette	
	Service des médaillons de veau à l'Anglaise	
	Service du fromage à l'assiette	
	Présenter la note	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40030</b>		
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>					
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Mise en place et service des mets et boissons</b>					
Type <b>TECH 5</b>	Date et heure <b>Mardi 22 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4 H 30'</b>	Coef <b>10</b>	N°de page/total <b>F 1/1</b>	

# SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

## Table de 2 personnes

Légumes à la grecque  
Magret de canard aux pêches  
Gratin Dauphinois  
Plateau de fromages  
Ananas frais en gondole

## Table de 4 personnes

Légumes à la grecque  
Magret de canard aux pêches  
Gratin Dauphinois  
Assiette de fromages  
Ananas frais en gondole

### Travail à effectuer

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
<b>Avant le service</b>	Préparer l'ananas en gondole	
<b>Pendant le service</b>	Servir les légumes à l'assiette. Escaloper le magret au guéridon Servir l'ananas frais à l'assiette	Servir les légumes à l'anglaise Servir le magret à l'assiette Servir l'ananas frais à l'assiette
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux 2 tables Servir obligatoirement 1 ou des vins Café ou infusion aux 2 tables	Servir les apéritifs aux 2 tables Servir obligatoirement 1 ou des vins Café ou infusion aux 2 tables
<b>Service des fromages</b>	Servir au plateau	Servir à l'assiette
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	Précisé ci-dessus

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40305</b>		
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Mise en place et service des mets et boissons</b>				
Type <b>SUJET 7</b>	Date et heure <b>Mercredi 26 mai (matin)</b>	Durée <b>4h30</b>	Coefficient <b>10</b>	N° de page/total <b>5 1/1</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
<b>Menu 2 couverts :</b> <b>Legumes à la grecque</b>  <b>Magret de canard aux pêches</b> <b>Gratin dauphinois</b>  <b>Plateau de fromages</b>  <b>Ananas frais en gondole</b>	Effectuer nappage et mise en place	Réaliser découpage ananas frais
	Rediger les bons de commande	Argumenter les apéritifs
	Argumenter les mets	Proposer accord mets et vins
	Effectuer service des apéritifs au plateau	Positionner et organiser son guéridon
	Déboucher vins avec méthode	Découper magret au guéridon
	Effectuer avec soin le service des vins	Synchroniser le service de deux tables
	Service des légumes à la grecque à l'assiette	
	Service du magret au guéridon	
<b>Menu 4 couverts :</b>  <b>Légumes à la grecque</b>  <b>Magret de canard aux pêches</b> <b>Gratin dauphinois</b>  <b>Assiette de fromages</b>  <b>Ananas frais en gondole</b>	Effectuer nappage et mise en place	Argumenter les apéritifs
	Réaliser décoration florale	Proposer accord mets et vins
	Rédiger bons de commande	Synchroniser le service de deux tables
	Argumenter les mets	
	Effectuer service des apéritifs au plateau	
	Déboucher vins avec méthode	
	Effectuer avec soin les service des vins	
	Service des légumes à la grecque à l'assiette	
	Service du magret à l'assiette	
	Service du fromage à l'assiette	
	Présenter la note	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40305</b>	
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Mise en place et service des mets et boissons</b>				
Type <b>TECH 7</b>	Date et heure <i>Mercredi 26 mai (matin)</i>	Durée <b>4 H 30'</b>	Coef <b>10</b>	N° de page/total <b>7 1/1</b>

# SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

<b>Table de 2 personnes</b>  Avocat aux crevettes  Magret de canard grillé Sauce bordelaise Pommes croquettes  Plateau de fromages  Salade de fruits frais
--

<b>Table de 4 personnes</b>  Avocat aux crevettes  Magret de canard grillé Sauce bordelaise Pommes croquettes  Assiette de fromages  Salade de fruits frais
---

### Travail à effectuer

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
<b>Avant le service</b>	Préparer à l'office les avocats aux crevettes	
<b>Pendant le service</b>	Service à l'assiette des avocats Trancher le magret de canard Servir à l'assiette les salades de fruits	Service à l'assiette des avocats Service des magrets à l'anglaise Servir à l'assiette les salades de fruits
<b>Service des boissons</b>	Service des apéritifs aux 2 tables Service obligatoire d'un ou plusieurs vins Café ou infusion aux 2 tables	
<b>Service des fromages</b>	Servir au plateau	Servir à l'assiette
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40292</b>
<b>Examen et spécialité</b> <b>CAP RESTAURANT</b>		
<b>Intitulé de l'épreuve</b> <b>EP2 Mise en place et service des mets et boissons</b>		
Type <b>SUJET 9</b>	Date et heure <b>Mardi 15 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4h30</b>
	Coefficient <b>10</b>	N° de page/total <b>S 1/1</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
<b>Menu 2 couverts :</b> Avocat aux crevettes  Magret de canard grillé Sauce bordelaise Pommes croquettes  Plateau de fromages  Salade de fruits frais	Effectuer nappage et mise en place	Argumenter les apéritifs
	Rédiger les bons de commande	Proposer accord met/vins
	Argumenter les mets	Synchroniser le service de deux tables
	Effectuer service des apéritifs au plateau	Préparer une sauce émulsionnée instable relevée et agrémentée
	Déboucher vins avec méthode	Présenter cette sauce avec des avocats
	Effectuer avec soin le service des vins	
		Découper un magret de canard
	Portionner les fromages	
<b>Menu 4 couverts :</b> Avocat aux crevettes  Magret de canard grillé Sauce bordelaise Pommes croquettes  Assiette de fromages  Salade de fruits frais	Présenter la note	
	Effectuer nappage et mise en place	
	Réaliser décoration florale	Argumenter les apéritifs
	Rédiger les bons de commande	Proposer accord met/vins
	Argumenter les mets	Positionner et organiser son guéridon
	Effectuer service des apéritifs au plateau	Synchroniser le service de deux tables
	Déboucher vins avec méthode	
	Effectuer avec soins le service des vins	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40292</b>	
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Mise en place et service des mets et boissons</b>				
Type <b>TECH 9</b>	Date et heure <b>Mardi 15 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4 H 30'</b>	Coef <b>10</b>	N° de page/total <b>F 1/1</b>



## SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

### Table de 2 personnes

Assiette d'huîtres

Darne de saumon grillée  
Beurre blanc-Pommes vapeur

Plateau de fromages

Coupe de glaces

### Table de 4 personnes

Assiette d'huîtres

Darne de saumon grillée  
Beurre blanc-Pommes vapeur

Assiette de fromages

Coupe de glaces

### Travail à effectuer

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<b>Avant le service</b>	Préparer deux assiettes d'huîtres	
<b>Pendant le service</b>	Servir les huîtres à l'assiette. Préparation et service des darnes au guéridon Service des coupes de glace à l'assiette	Servir les huîtres à l'assiette. Préparation et service des darnes à l'assiette. Beurre blanc à l'anglaise Service des coupes de glace à l'assiette
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux deux tables. Servir un ou des vins. Café ou infusion aux deux tables	
<b>Service des fromages</b>	Servir au plateau	Servir à l'assiette
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	Précisé ci-dessus

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40033</b>		
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Mise en place et service des mets et boissons</b>				
Type <b>SUJET A</b>	Date et heure <b>Mercredi 16 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4h30</b>	Coefficient <b>10</b>	N°de page/total <b>S 1/1</b>

## TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
<b>Menu 2 couverts :</b> <b>Assiette d'huîtres</b>  <b>Darne de saumon grillée</b> <b>Beurre blanc-Pommes vapeur</b>  <b>Plateau de fromages</b>  <b>Coupe de glaces</b>	Effectuer nappage et mise en place	Réaliser deux assiettes d'huîtres
	Rédiger les bons de commande	Argumenter les apéritifs
	Argumenter les mets	Proposer accord met/vins
	Effectuer service des apéritifs au plateau	Synchroniser le service de deux tables
	Déboucher vins avec méthode	Positionner et organiser son guéridon
	Effectuer avec soin le service des vins	Préparer darnes de saumon au guéridon
	Service des huîtres à l'assiette	
	Service des darnes au guéridon	
	Portionner les fromages	
	Service des coupes de glace à l'assiette	
	Présenter la note	
<b>Menu 4 couverts :</b> <b>Assiette d'huîtres</b>  <b>Darne de saumon grillée</b> <b>Beurre blanc-Pommes vapeur</b>  <b>Assiette de fromages</b>  <b>Coupe de glaces</b>	Effectuer nappage et mise en place	
	Réaliser décoration florale	Argumenter les apéritifs
	Rédiger les bons de commande	Proposer accord met/vins
	Argumenter les mets	Synchroniser le service de deux tables
	Effectuer service des apéritifs au plateau	
	Déboucher vins avec méthode	
	Effectuer avec soins le service des vins	
	Service des huîtres à l'assiette	
	Service du saumon à l'assiette	
	Service du beurre blanc à l'anglaise	
Service du fromage à l'assiette		
	Présenter la note	

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40033</b>
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Mise en place et service des mets et boissons</b>		
Type <b>TECH <i>M</i></b>	Date et heure <b>Mercredi 16 juin 2004 (Matin)</b>	Durée <b>4 H 30'</b>
	Coef <b>10</b>	N° de page/total <b>F 1/1</b>