

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE
DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET N°2

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts :	Effectuer le nappage des tables	Synchroniser le service de 2 tables
Assiette de charcuteries	Portionner et servir différentes charcuteries :	
magret de canard au poivre vert	Saucisse, saucissons....	Décoration florale
plateau de fromages	Identifier et appliquer les différentes méthodes de service	Avoir un comportement afin de mieux vendre
café liégeois	Adapter la découpe du fromage en fonction de sa forme	
Menu 4 couverts :		
Assiette de charcuteries	Identifier et appliquer les différentes méthodes de service	
Magret de canard au poivre vert		Découper un magret de canard pour 4
Assiettes de fromages		
Café liégeois	Effectuer le service au plateau au départ du bar	Flamber une viande en terminant la sauce
		Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions ou flambages

Groupement inter académique II		Session	2004	Code	50304-2
Examen et spécialité					
CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve					
EP2 : Mise en place et service des mets et boissons					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total	
TECH	<i>Jeudi 02 juin (Matin)</i>	4 H 30'	10	1/1	