

TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts : MELON A L'ITALIENNE <small>30 cœ</small> PAVE SAUTE BERCY POMMES ALLUMETTES HARICOTS VERTS <small>30 cœ</small> PLATEAU DE FROMAGES <small>30 cœ</small> FRAISE MELBA	Service à l'assiette	Synchroniser le service des 2 tables Peler et découper les melons Les dresser à l'italienne
	Appliquer les différentes méthodes de service Service au guéridon	
	Portionner avec un couteau Adapter la coupe en fonction de la forme des fromages Service à l'assiette	Rechercher et proposer des accords mets et vins
	Positionner rationnellement son guéridon	
	L'organiser en fonction du découpage et du service Découpage et service au guéridon	
	Flambage et finition des steaks au poivre au guéridon	Flamber une viande en terminant la sauce
		Transmettre avec exactitude des informations aux différents services
	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
Menu 4 couverts : QUICHE DU PECHEUR <small>30 cœ</small> PAVE AU POIVRE POMMES ALLUMETTES HARICOTS VERTS <small>30 cœ</small> ASSIETTE DE FROMAGES <small>30 cœ</small> FRAISE MELBA		

Groupement inter académique II		Session	2005	Code	50255-1
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	21 juin 2005	4 H 30'	10	1/1	