

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts : COCKTAIL FLORIDA ☞ ☞		Synchroniser le service des 2 tables Peler, découper un pamplemousse et une orange Réaliser un cocktail Florida
JAMBONNETTE DE VOLAILLE FARCIE POMMES FORESTIERES HARICOTS VERTS ☞ ☞	Service au guéridon Portionner avec un couteau	
PLATEAU DE FROMAGE ☞ ☞	Adapter la coupe en fonction de la forme des fromages	Flambage et service des crêpes au guéridon
Menu 4 couverts : ASSIETTES DE CRUDIÈTES ☞ ☞ POULET GRILLE A L'AMERICAINE ☞ ☞ ASSIETTE DE FROMAGE ☞ ☞ CRÊPES FOURREES	Service à l'assiette Découper une volaille sans carcasse Positionner rationnellement son guéridon L'organiser en fonction du découpage et du service Appliquer les différentes méthodes de service Découpage et service au guéridon Service à l'assiette Service à l'assiette	Proposer des accords mets et vins Anticiper les demandes des clients

Groupement inter académique II		Session	2005	Code	50255-2
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	22 Juin 2005	4 H 30'	10	1/1	