

SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

Table de 2 personnes

Assiette de charcuteries

Magret de canard au poivre vert
Pommes allumettes

Plateau de fromages

Café liégeois

Table de 4 personnes

Assiettes de charcuteries

Magret de canard au poivre vert
Pommes allumettes

Assiettes de fromages

Café liégeois

Travail demandé

- 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)

Travail à effectuer

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
Avant le service	Réalisation 2 assiettes de charcuteries par le candidat	L'assiette de charcuterie est à réaliser par l'officier
Pendant le service	Servir les magrets à l'assiette Servir les coupes de glace à l'assiette	Servir les assiettes de charcuteries à l'assiette Flamber et découper le magret de canard, terminer la sauce au guéridon. Servir les légumes à l'anglaise Servir les coupes de glace à l'assiette
Service des boissons	Servir les apéritifs aux 2 tables Servir le vin à 1 des 2 tables Servir des boissons chaudes aux 2 tables	
Service des fromages	Au plateau	A l'assiette
Type de service	Précisé ci-dessus	

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 SUJET	Date et heure Jeudi 02 juin (Matin)	Durée 4h30
	Coefficient 10	N°de page/total 1/1