

SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

Table de 2 personnes

MELON A L'ITALIENNE
 ☉ ☽
 PAVE DE BŒUF SAUTE BERCY
 POMMES ALLUMETTES
 HARICOTS VERTS
 ☉ ☽
 PLATEAU DE FROMAGES
 ☉ ☽
 FRAISE MELBA

Table de 4 personnes

QUICHE DU PECHEUR
 ☉ ☽
 PAVE DE BOEUF AU POIVRE
 POMMES ALLUMETTES
 HARICOTS VERTS
 ☉ ☽
 ASSIETTE DE FROMAGES
 ☉ ☽
 FRAISE MELBA

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	Préparation de deux assiettes de melon à l'italienne par le candidat	
Pendant le service	Service des pavés et de la Garniture à l'Assiette Servir les fraises melba au plateau	Découpage de la quiche au guéridon Flambage et finition des pavés au poivre au guéridon et service de la garniture à l'anglaise Servir les fraises melba au plateau
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes et le service des vins	
Service des fromages	Au guéridon	A l'assiette
Type de service	Précisé ci-dessus	

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 SUJET	Date et heure <i>21 Juin 2005</i>	Durée 4h30
	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1