

SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

Table de 2 personnes

COCKTAIL FLORIDA
 ☺ ☺
 JAMBONNETTE DE VOLAILLE FARCIE
 POMMES FORESTIERES
 HARICOTS VERTS
 ☺ ☺
 PLATEAU DE FROMAGE
 ☺ ☺
 CREPES FLAMBEES

Table de 4 personnes

ASSIETTES DE CRUDITES
 ☺ ☺
 POULET GRILLE A L'AMERICAINE
 ☺ ☺
 ASSIETTE DE FROMAGE
 ☺ ☺
 CREPES FOURREES

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 cocktails Florida par le candidat	
Pendant le service	Service des jambonnettes de volaille et de la garniture à l'Anglaise Flambage des crêpes devant le client	Service des crudités à l'assiette Découpage de la volaille et service au guéridon Service du dessert à l'assiette
Service des boissons	Service des boissons froides et chaudes et service des vins	
Service des fromages	Au guéridon	A l'assiette
Type de service		

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 SUJET	Date et heure <i>22 Juin 2005</i>	Durée 4h30
	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1