

CAP RESTAURANT PRATIQUE

5033409

SUJET n° 1

EP2 : MISE EN PLACE- SERVICE DES METS ET BOISSONS

Composition du sujet :

- 1 fiche de mise en place comportant les menus à servir sur table de 2 et 4 couverts

Travail à réaliser :

Le candidat doit accomplir les diverses tâches de préparation et faire le service de 2 menus imposés, des boissons froides et chaudes d'accompagnement à deux tables (2 et 4 couverts). Les techniques utilisées pour le service des menus et des boissons doivent permettre de valider les savoir faire et les savoir être situés dans les finalités et les objectifs de l'épreuve (techniques A et B du tableau des techniques de service et commercialisation).

Durée : 4h30 pratique

Coefficient : 9 + 1 (JSP)

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

SUJET N°1

Travail à effectuer :

- les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
- la mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
- L'accueil de la clientèle et son suivi.
- Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier) en respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Soupe de poissons et sa garniture (service à l'anglaise)	Melon au Pineau des Charentes (préparation à l'office - service à l'assiette)
Poulet sauté chasseur Pommes noisettes (service à l'assiette)	Sole meunière Pommes vapeur (filetage et service au guéridon)
Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)	Salade de chèvre chaud (service à l'assiette)
Poire Belle Hélène (service à l'assiette)	Crêpes flambées (flambage et service au guéridon)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°1	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff. : 9+1 (vs P)
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons		