

# CAP RESTAURANT PRATIQUE

5033409

## SUJET n° 5

### 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°5

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.

<b>Table de 4 couverts</b>	<b>Table de 2 couverts</b>
<b>Quiche aux fruits de mer</b> (découpage et service au guéridon)	<b>Eventail d'avocat cocktail aux agrumes</b> (Préparation d'office et service à l'assiette)
<b>Poulet Cocotte Grand-mère</b> (découpage et service au guéridon)	<b>Escalope de volaille Vallée d'Auge aux deux pommes</b> (service à l'assiette)
<b>Plateau de fromages AOC</b> (service au choix du candidat)	<b>Plateau de fromages AOC</b> (service à l'anglaise)
<b>Pêche Melba</b> (service en coupe à l'assiette)	<b>Pêches flambées sur glace vanille</b> (assiette de glace dressée par la cuisine, flambage et finition au guéridon)

<b>CAP RESTAURANT</b>			
Sujet n°5	SESSION 2005	Durée : 4 heures 30	Coeff : 9+1 (JSP)
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons		