

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

| Plats | Techniques à mettre en oeuvre | |
|--------------------------------------|---|---|
| | A | B |
| Menu 2 couverts : | | |
| Avocat aux crevettes | Appliquer les techniques de service Débarrassage | Préparer une sauce émulsionnée stable |
| Côtes de veau poêlé garniture Choisy | Transporter en toute sécurité « la suite » | Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction de service (fromage) Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme |
| Plateau de fromages | | |
| Tarte aux pommes | | |
| Menu 4 couverts : | | |
| Avocat aux crevettes | Service à l'assiette Service au guéridon | Synchroniser le service des deux tables Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions (découpage du carré) |
| Carré de veau poêlé Choisy | Débarrassage | Découper un carré de veau |
| Assiette de fromages | Transporter en toute sécurité « la suite » | |
| Tarte aux pommes | | |

| | | | | | |
|--|-----------------------------|---------|----------------|-----------|------------------|
| Groupement inter académique II | | Session | 2006 | Code | 60220-1 |
| Examen et spécialité | | | | | |
| CAP RESTAURANT | | | | | |
| Intitulé de l'épreuve | | | | | |
| EP2 : Mise en place et service des mets et boissons | | | | | |
| Type | Date et heure | | Durée | Coef | N° de page/total |
| TECH | <i>Jeudi 01 juin (Soir)</i> | | 4 H 30' | 10 | 1/1 |