

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

| | Techniques à mettre en oeuvre | |
|--------------------------|--|--|
| Plats | A | B |
| Menu 2 couverts : | Effectuer le nappage de tables | S'assurer de la concordance entre le produit commandé et le produit présenté au client |
| Melon rafraîchi | Effectuer les diverses mises en place (tables, consoles, guéridon) | Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions et flambages |
| Entrecôte grillée | Effectuer le service au plateau au départ du bar | Couper et servir une entrecôte double |
| Pommes Pont-Neuf | Choisir en fonction d'un vin donné ou autre boisson la verrerie adaptée | Découper et servir un melon |
| Sauce Béarnaise | Identifier , choisir et appliquer les différentes méthodes de service | Synchroniser le service de 2 tables |
| Assiette de fromages | Donner aux clients des supports de vente | Proposer des accords mets et vins |
| Fraises façon Melba | Identifier , choisir et appliquer les différentes méthodes de service | Se préoccuper constamment du confort des clients et s'enquérir de leur satisfaction |
| | Tenir efficacement et proprement sa console | |
| Menu 4 couverts : | | |
| Melon rafraîchi | | |
| Pavé de bœuf grillé | | |
| Pommes croquettes | | |
| Sauce Béarnaise | | |
| Plateau de fromages | | |
| Fraises façon Melba | | |

| | | | | | |
|--|-----------------------------|----------------|-----------|------------------|---------|
| Groupement inter académique II | | Session | 2006 | Code | 60222-1 |
| 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>Mardi 20 juin (Soir)</i> | 4 H 30' | 10 | 1/1 | |