

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
Plats <u>Menu 2 couverts</u> Mouclade ----- Pavé de boeuf Grillé Sauce Marchand de Vin Pommes Croquettes ----- Plateau de Fromages ----- Ananas frais	Effectuer nappage et mise en place Rédiger les bons de commande Effectuer le service des apéritifs au plateau Déboucher les vins avec méthode Effectuer avec soin le service des vins Respecter les circuits pendant le service Identifier, choisir, et appliquer les différentes méthodes de service : A l'anglaise Portionner les fromages Présenter la note
<u>Menu 4 couverts</u> Mouclade ----- Entrecôte Grillée Sauce Marchand de vin Pommes croquettes ----- Assiette de Fromages ----- Ananas frais	Effectuer nappage et mise en place Réaliser décoration florale Rédiger les bons de commande Argumenter les métiers Effectuer le service des apéritifs au plateau Déboucher le vin avec méthode Effectuer avec soin le service des vins Identifier, choisir, et appliquer les différentes méthodes de service Présenter la note Découper et servir un ananas

Groupement inter académique II		Code	60226-1
Examen et spécialité		Session	2006
CAP RESTAURANT			
Intitulé de l'épreuve			
EP2 : Mise en place et service des mets et boissons			
Type	Date et heure	Durée	Coef
TECH	<i>Vendredi 02 juin (Matin)</i>	4 H 30'	10
			N° de page/total
			1/1