

SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
<p>COCKTAIL FLORIDA</p> <p>*****</p> <p>COTES D'AGNEAU VERT PRE TOMATE PROVENCALE HARICOTS VERTS</p> <p>*****</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>*****</p> <p>FRAISES MELBA</p>	<p>QUICHE LORRAINE</p> <p>*****</p> <p>CARRE D'AGNEAU ROTI TOMATE PROVENCALE HARICOTS VERTS</p> <p>*****</p> <p>ASSIETTE DE FROMAGES</p> <p>*****</p> <p>FRAISES MELBA</p>

Travail demandé

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

Travail à effectuer

Mise en place : le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service	Préparer à l'office les 2 cocktails florida	
Pendant le service	Servir l'entrée à l'assiette Servir les côtes d'agneau à l'assiette Servir le dessert à l'assiette	Servir la quiche à l'assiette Découpage et service du carré Service de la garniture à l'anglaise Servir le dessert à l'assiette
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes et le service des vins	
Service des fromages	Au guéridon	A l'assiette
Type de service	Précisé ci-dessus	

Groupement inter académique II	Session 2006	Code 60215-1
Examen et spécialité CAP RESTAURANT		
Intitulé de l'épreuve EP2 Mise en place et service des mets et boissons		
Type SUJET	Date et heure Jeudi 01 juin (Matin)	Durée 4h30
	Coefficient 10	N°de page/total S 1/1