

SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

Table de 2 personnes

Avocat aux crevettes
Côtes de veau poêlé garniture Choisy
Plateau de fromages
Tarte aux pommes

Table de 4 personnes

Avocat aux crevettes
Carré de veau poêlé Choisy
Assiette de fromages
Tarte aux pommes

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 avocats aux crevettes	Préparer par la logistique
Pendant le service	Entrée : service à l'assiette Plat principal : service à l'anglaise Dessert : service à l'assiette	Entrée : service à l'assiette Plat principal : découper et servir au guéridon Dessert : Servir à l'assiette
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes, et le service des vins	
Service des fromages	Servir au guéridon	Servir à l'assiette
Type de service	Précisé ci-dessus	

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 SUJET	Date et heure Jeudi 01 juin (Soir)	Durée 4h30
	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1