

SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

Table de 2 personnes

MELON RAFRAICHI
ENTRECOTE GRILLEE
Pommes Pont Neuf
Sauce Béarnaise
ASSIETTE DE FROMAGES
FRAISE façon MELBA

Table de 4 personnes

MELON RAFRAICHI
PAVE DE BŒUF GRILLE
Pommes Croquettes
Sauce Béarnaise
PLATEAU DE FROMAGES
FRAISE façon MELBA

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 les melons rafraîchis pour les 2 tables	
Pendant le service	Servir les melons à l'assiette Découper et Servir l'entrecôte au guéridon Servir le dessert à l'assiette.	Servir les melons à l'assiette Servir le plat et la sauce 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	Servir le fromage à l'assiette.	Réaliser le service du fromage au guéridon
Type de service	Précisé ci-dessus	

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 SUJET	Date et heure <i>Mardi 20 juin (Soir)</i>	Durée 4h30	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1