

SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

Table de 2 personnes

Mouclade

Pavé de bœuf Grillé
Sauce Marchand de Vin
Pommes Croquettes

Plateau de Fromages

Ananas Frais

Table de 4 personnes

Mouclade

Entrecôte Grillée
Sauce Marchand de Vin
Pommes Croquettes

Assiette de Fromages

Ananas Frais

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	Ananas en tranche réalisé par la logistique	Découper un ananas en tranches
Pendant le service	Servir la mouclade à l'assiette Pavés de bœuf et garniture à l'anglaise Servir l'ananas à l'assiette	Servir la mouclade à l'assiette Trancher et servir les entrecôtes Au guéridon Servir l'ananas 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 60226-1	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Mise en place et service des mets et boissons				
Type SUJET	Date et heure Vendredi 02 juin (Matin)	Durée 4h30	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1