

## SUJET N° 2

TABLE DE 4 COUVERTS	TABLE DE 2 COUVERTS
<p>ASSIETTE DE CHARCUTERIES (P.O)</p> <p>*****</p> <p><b>POULET SAUTE CHASSEUR</b> <b>POMMES PUREE</b> ( service à l'anglaise)</p> <p>*****</p> <p><b>PLATEAU DE FROMAGES</b></p> <p>*****</p> <p><b><u>BANANES FLAMBEES</u></b></p>	<p>ASSIETTE DE CHARCUTERIES (P.O)</p> <p>*****</p> <p><b><u>SOLE MEUNIERE</u></b> <b>POMMES A L'ANGLAISE</b> ( service à l'anglaise)</p> <p>*****</p> <p><b>PLATEAU DE FROMAGES</b></p> <p>*****</p> <p><b>TARTE AUX FRUITS (S.A)</b></p>

**Souligné : Préparation en salle**  
**P.O : Preparation à l'office**  
**S.P : Sur plat**  
**S.A : Sur l'assiette**

## SUJET N° 3

TABLE DE 4 COUVERTS	TABLE DE 2 COUVERTS
<p>AVOCAT COCKTAIL (P.O)</p> <p>*****</p> <p><u>STEAK AU POIVRE FLAMBE</u> POMMES PONT NEUF</p> <p>*****</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>*****</p> <p>PECHE MELBA (S.A)</p>	<p>AVOCAT COCKTAIL (P.O)</p> <p>*****</p> <p>STEAK GRILLE (S.A) SAUCE BEARNAISE POMMES PONT NEUF ( sauce servie à l'anglaise)</p> <p>*****</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>*****</p> <p><u>TARTE AUX FRUITS</u> (découpe et service au guéridon)</p>

**Souligné : Préparation en salle**  
**P.O : Préparation à l'office**  
**S.P : Sur plat**  
**S.A : Sur l'assiette**

## SUJET N° 3

TABLE DE 4 COUVERTS	TABLE DE 2 COUVERTS
<p>AVOCAT COCKTAIL (P.O)</p> <p>*****</p> <p><u>STEAK AU POIVRE FLAMBE</u> POMMES PONT NEUF</p> <p>*****</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>*****</p> <p>PECHE MELBA (S.A)</p>	<p>AVOCAT COCKTAIL (P.O)</p> <p>*****</p> <p>STEAK GRILLE (S.A) SAUCE BEARNAISE POMMES PONT NEUF ( sauce servie à l'anglaise)</p> <p>*****</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>*****</p> <p><u>TARTE AUX FRUITS</u> (découpe et service au guéridon)</p>

Souligné : Préparation en salle  
P.O : Préparation à l'office  
S.P : Sur plat  
S.A : Sur l'assiette

## SUJET N° 4

TABLE DE 4 COUVERTS	TABLE DE 2 COUVERTS
<i>ALLUMETTE AU FROMAGE</i>  *****  ENTRECOTE SAUCE CHORON POMMES PONT NEUF  *****  PLATEAU DE FROMAGES  *****  <u>CREPES FLAMBEES</u> (S.G)	COUPE FLORIDA (P.O)  *****  <u>ENTRECOTE GRILLEE</u> ( 2 pers) SAUCE CHORON POMMES PONT NEUF  *****  PLATEAU DE FROMAGES  *****  CREPES AU SUCRE (S.A)

**Souligné** : Préparation en salle  
**P.O** : Préparation à l'office  
**S.P** : Sur plat  
**S.A** : Sur l'assiette  
**Italique** : service à l'anglaise  
**S.G** : service au guéridon

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	SUJET N°4
EPREUVE : EP2 Pratique Professionnelle	Durée : 4 h30	Coefficient : 10	Page 1 / 1

## SUJET N° 5

TABLE DE 4 COUVERTS	TABLE DE 2 COUVERTS
<p>MELON PORTO (P.I)</p> <p>*****</p> <p><u>DARNE DE SAUMON GRILLEE</u> <u>SAUCE BEARNAISE</u> <u>RIZ PILAF</u></p> <p>*****</p> <p><u>PLATEAU DE FROMAGES</u></p> <p>*****</p> <p>TARTELETTE AUX FRUITS (S.A)</p>	<p>MELON PORTO (P.I)</p> <p>*****</p> <p><i>ESTOUFFADE DE BŒUF</i> <i>BOURGUIGNONNE (S.A)</i> <i>POMME A L'ANGLAISE</i></p> <p>*****</p> <p><u>PLATEAU DE FROMAGES</u></p> <p>*****</p> <p><u>PECHES FLAMBEES</u></p>

**Souligné : Réalisation devant le client**

**P.O : Préparation à l'office**

**S.P : Sur plat**

**S.A : Service à l'assiette**

**Italique : Service à l'anglaise**

**P I : Préparation imposé**

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	SUJET N°5
EPREUVE : EP2 Pratique Professionnelle	Durée : 4 h30	Coefficient : 10	Page 1 / 1

## SUJET N° 7

TABLE DE 4 COUVERTS	TABLE DE 2 COUVERTS
<p><i><b>ŒUFS BROUILLES PORTUGAISE</b></i></p> <p>*****</p> <p><u><b>POULET COCOTTE GRAND MERE</b></u></p> <p>*****</p> <p><b>PLATEAU DE FROMAGES AOC</b></p> <p>*****</p> <p><b>TARTELETTE AUX FRUITS</b></p>	<p><i><b>ŒUFS BROUILLES PORTUGAISE</b></i></p> <p>*****</p> <p><b>DARNE DE SAUMON POCHEE (S.A)</b> <b>SAUCE HOLLANDAISE</b> <b>RIZ PILAF</b></p> <p>*****</p> <p><b>PLATEAU DE FROMAGES AOC</b></p> <p>*****</p> <p><b>SALADE DE FRUITS FRAIS (P.O)</b></p>

**Souligné : Difficulté de service**

**P.O : Préparation à l'office (fraises, kiwi, oranges, pommes)**

**S.P : Sur plat**

**S.A : Service à l'assiette**

**Italique : Service à l'anglaise**

**P I : Préparation imposé**

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	SUJET N°7
EPREUVE : EP2 Pratique Professionnelle	Durée : 4 h30	Coefficient : 10	Page 1 / 1

## SUJET N° 8

TABLE DE 4 COUVERTS	TABLE DE 2 COUVERTS
<p><b>QUICHE AUX FRUITS DE MER</b> (Service au guéridon)</p> <p>*****</p> <p><i><b>ESCALOPE DE VEAU NORMANDE</b></i> <i><b>PETITS POIS A LA FRANCAISE</b></i></p> <p>*****</p> <p><b>ASSIETTE DE 4 FROMAGES AOC (S.A)</b></p> <p>*****</p> <p><b>MILLE FEUILLES AUX FRAISES (S.A)</b></p>	<p><b>QUICHE AUX FRUITS DE MER</b> (Service au guéridon)</p> <p>*****</p> <p><b>STEAK AU POIVRE FLAMBE</b> <b>POMMES SAUTEES A CRU</b> (service au guéridon)</p> <p>*****</p> <p><b>PLATEAU DE FROMAGES AOC</b> (service au guéridon)</p> <p>*****</p> <p><b>SALADE DE FRUITS FRAIS (P.O)</b></p>

**Souligné : Difficultés de service**

**P.O** : Préparation à l'office (fraises, kiwis, oranges, pommes)

**S.P** : Sur plat

**S.A** : Service à l'assiette

**Italique** : Service à l'anglaise

**P I** : Préparation imposé

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	SUJET N°8
EPREUVE : EP2 Pratique Professionnelle	Durée : 4 h30	Coefficient : 10	Page 1 / 1

## SUJET N° 9

TABLE DE 4 COUVERTS	TABLE DE 2 COUVERTS
<p><b>SALADE AUX FOIES DE VOLAILLE (S.A)</b></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p><b>STEAK GRILLE MAITRE D'HOTEL (S.A)</b> <b>HARICOTS VERTS</b></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p><b>ASSIETTE DE 4 FROMAGES AOC (S.A)</b></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p><b>TARTE FEUILLETEE AUX FRUITS</b> (découpe et service en salle)</p>	<p style="text-align: center;"><b>COUPE FLORIDA (P.O)</b></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p><b>STEAK AU POIVRE FLAMBE (PG)</b> <i>HARICOTS VERTS</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p><b>PLATEAU DE FROMAGES AOC (S.G)</b></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p><b>TARTE FEUILLETEE AUX FRUITS (S.G)</b></p>

**Souligné : Difficultés de service**

**P.O** : Préparation à l'office (fraises, banane, oranges, pommes)

**S.P** : Sur plat

**S.A** : Service à l'assiette

**Italique** : Service à l'anglaise

**P I** : Préparation imposé

**S . G** : Service au guéridon



## SUJET N° 13

TABLE DE 4 COUVERTS	TABLE DE 2 COUVERTS
<p>QUICHE LORRAINE (S.A)</p> <p>*****</p> <p>COTE DE BŒUF GRILLEE BEARNAISE (pour 2) POMMES PONT NEUF</p> <p>*****</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES AOC</p> <p>*****</p> <p>SUPREMES D'ORANGES A LA GLACE VANILLE (P.O)</p>	<p>QUICHE LORRAINE (S.G)</p> <p>*****</p> <p>FILET DE MERLAN DUGLERE (S.P) <i>AUX PETITS LEGUMES</i></p> <p>*****</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES AOC</p> <p>*****</p> <p>SUPREMES D'ORANGES A LA GLACE VANILLE (P.O)</p>

**Souligné : Difficulté de service**

**P.O** : Préparation à l'office (fraises, banane, oranges, pommes)

**S.P** : Sur plat

**S.A** : Service à l'assiette

**Italique** : Service à l'anglaise

**P I** : Préparation imposé

**S . G** : Service au guéridon

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	SUJET N°13
EPREUVE : EP2 Pratique Professionnelle	Durée : 4 h30	Coefficient : 10	Page 1 / 1

## SUJET N° 17

TABLE DE 4 COUVERTS	TABLE DE 2 COUVERTS
<p><b>CROUSTADE D'ŒUFS BROUILLES AUX CREVETTES (S.A)</b></p> <p>*****</p> <p><b><u>STEAK AU POIVRE</u> POMMES MIETTES</b></p> <p>*****</p> <p><b>PLATEAU DE FROMAGES AOC</b></p> <p>*****</p> <p><b>SALADE D'ORANGE (P.O)</b></p>	<p><b>QUICHE LORRAINE (S.A)</b></p> <p>*****</p> <p><b>TRUITE AUX AMANDES (S.P) <i>POMMES VAPEUR</i></b></p> <p>*****</p> <p><b>PLATEAU DE FROMAGES AOC</b></p> <p>*****</p> <p><b>SALADE D'ORANGE (P.O)</b></p>

**Souligné : préparation en salle**  
**P.O** : Préparation à l'office  
**S.P** : Sur plat  
**S.A** : Service à l'assiette  
**Italique** : Service à l'anglaise  
**PI** : Préparation imposé  
**S . G** : Service au guéridon

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	Session 2006	SUJET N°17
EPREUVE : EP2 Pratique Professionnelle	Durée : 4 h30	Coefficient : 10	Page 1 / 1