

<p>Menu 1 (2 couverts)</p> <p>Assiette de charcuteries ❖❖❖ Filet de canard Montmorency ou Poivre Vert Jardinière de légumes ❖❖ Plateau de fromages ❖ Savarin chantilly</p>
--

<p>Menu 2 (2 couverts)</p> <p>Crème de moules safranée ❖❖❖ Filet de canard Montmorency ou Poivre Vert Jardinière de légumes ❖❖ Assiette de fromages ❖ Pêche Melba</p>

Travail à faire :

- Réaliser la mise en place à la carte de deux tables de deux couverts,
- Effectuer la mise en place des consoles, guéridons et tables chaudes,
- Assurer le service des deux tables pour les mets et les boissons,
- Présenter la facture aux clients et effectuer l'encaissement,

Au cours des différentes étapes, il vous est demandé de communiquer de façon professionnelle et commerciale avec les clients et les autres services.

	Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques	Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques
Avant le service	Dressage des charcuteries (les charcuteries seront préalablement tranchées par la cuisine)	
Entrée	Service à l'assiette	Service de la crème à l'anglaise
Plat principal	Service du canard sur assiette	Découpe et service du filet de canard au guéridon
Service des fromages	Service du fromage au guéridon	Service du fromage à l'assiette
Dessert	Service à l'assiette	Service des coupes glacées à l'assiette
Boissons	- Assurer selon les règles le service des boissons froides - Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier - Assurer selon les règles le service des boissons chaudes	

		Session	Septembre 2008		Code	80111-2	
Examen et spécialité							
CAP RESTAURANT							
Intitulé de l'épreuve							
EP2 Production du service, des mets et des boissons							
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total			
SUJET 2		4h30	10	S 1/1			

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Il est nécessaire d'apporter aux candidats le maximum d'informations sur la composition du menu, les appellations, l'organisation du service et de la facturation.

Plats	Type de service	Techniques à mettre en oeuvre	
		A	B
Menu 1 (2 couverts) :			
Préparation d'office		Dresser et servir différentes charcuteries (les charcuteries seront préalablement tranchées par la cuisine)	
Entrée	Service à l'assiette		
Plat principal	Service à l'assiette		
Fromages	Service au guéridon		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	Service à l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	Service à l'anglaise		
Plat principal	Service au guéridon		Découper un magret de canard
Fromages	Service à l'assiette		
Dessert	Service à l'assiette		

		Session Septembre 2008	Code 80111-2	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 : Production du service, des mets et des boissons				
Type TECH N° 2	Date et heure	Durée 4 H 30'	Coef 10	N° de page/total 1/1