

<p><b>Menu 1 (2 couverts)</b></p> <p>Feuilleté de fruits de mer                  ❖❖❖                  Carré d'agneau à la crème d'ail                  Ratatouille Niçoise                  ❖❖                  Plateau de fromages                  ❖                  Tarte Bourdaloue                  ou                  Tulipe de fruits frais et son sorbet</p>
--

<p><b>Menu 2 (2 couverts)</b></p> <p>Feuilleté de fruits de mer                  ❖❖❖                  Côtes d'agneau à la crème d'ail                  Ratatouille niçoise                  ❖❖                  Plateau de fromages                  ❖                  Tarte Bourdaloue                  Ou                  Tulipe de fruits frais et son sorbet</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
<b>Avant le service</b>	Découper des suprêmes d'orange, les dresser accompagnés de fraises et de kiwis	
<b>Entrée</b>	Service à l'assiette	Service à l'anglaise
<b>Plat principal</b>	Découpe du carré d'agneau au guéridon	A l'assiette
<b>Service des fromages</b>	A l'assiette	Au guéridon
<b>Dessert</b>	Découpage au guéridon de la tarte Service à l'assiette des tulipes de fruits frais <b>ATTENTION</b> : uniquement deux parts de tarte et deux tulipes par candidat	
<b>Boissons</b>	- Assurer selon les règles le service des boissons froides - Présenter, déboucher et servir avec méthode une bouteille de vin en seau et / ou en panier - Assurer selon les règles le service des boissons chaudes	

Session		Code	
<b>2008</b>		<b>80130-37</b>	
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>			
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>			
Type	Date et heure	Durée	N° de page/total
<b>SUJET 37</b>	<i>Jeudi 19 juin 2008</i>	<b>4h30</b>	<b>S 1/1</b>

## 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
<b>Menu 1 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			Peler et découper des agrumes en suprêmes et composer une assiette en les intégrant à d'autres produits
Entrée	Service à l'assiette		
Plat principal	Service au guéridon		Découper un carré d'agneau
Fromages	Service à l'assiette		
Dessert	Service au guéridon ou service à l'assiette		
<b>Menu 2 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			
Entrée	Service à l'anglaise		
Plat principal	Service à l'assiette		
Fromages	Service au guéridon		Adapter la coupe d'un fromage en fonction de sa forme
Dessert	Service au guéridon ou service à l'assiette		

		Session <b>2008</b>	Code <b>80130-37</b>	
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production du service, des mets et des boissons</b>				
Type <b>TECH N°37</b>	Date et heure <i>Samedi 18 juin 2008</i>	Durée <b>4 H 30'</b>	Coef <b>10</b>	N°de page/total <b>1/1</b>