

Menu 1 (2 couverts)

Gaspacho Andalou ou
Crème de petits pois glacée à la menthe
❖❖❖
Caille rôtie aux cerises
Pommes Darphin
❖❖
Plateau de fromages
❖
Crêpes flambées à la Mandarine
Impériale

Menu 2 (2 couverts)

Gaspacho Andalou ou
Crème de petits pois glacée à la menthe
❖❖❖
Magret de canard aux kumquats
Pommes Darphin
❖❖❖
Assiette de fromages
❖❖❖
Coupe d'agrumes et sorbet mandarine

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		Découper les suprêmes d'agrumes et dresser en coupe
Entrée	Servir à l'assiette	Servir à l'assiette
Plat principal	Servir à l'assiette et sauce à l'anglaise	Servir au guéridon
Service des fromages	Servir au guéridon	Servir à l'assiette
Dessert	Flamber les crêpes	Servir à la coupe
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		2008		Code		80141-44	
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 44	Vendredi 6 juin	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			
Entrée	Service à l'assiette		
Plat principal	A l'assiette, sauce à l'anglaise		
Fromages	Service au guéridon		Adapter la coupe en fonction de la forme
Dessert	Service au guéridon		Flamber une crêpe simplement arrosée de liqueur ou d'eau de vie
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Peler et découper des agrumes en suprêmes
Entrée	Service à l'assiette		
Plat principal	Service au guéridon		Découper et servir un magret
Fromages	Service à l'assiette		
Dessert	Service à l'assiette		

		Session 2008	Code 80141-44	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 : Production du service, des mets et des boissons				
Type TECH N°44	Date et heure <i>Vendredi 6 juin 2008</i>	Durée 4 H 30'	Coef 10	N°de page/total 1/1