

| |
|--|
| <p>Menu 1 (2 couverts)</p> <p>Tartare de saumon ❖❖❖ Entrecôte double de tradition bouchère grillée Sauce au poivre .pommes fondantes ❖❖ Assiette de fromages ❖ Eclairs au café ou choux chantilly</p> |
|--|

| |
|---|
| <p>Menu 2 (2 couverts)</p> <p>Tartare de saumon ou Assiette de charcuterie ❖❖❖ Fricassée de volaille. riz pilaff ❖❖ Plateau de fromages ❖ Profiteroles</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 | | Dresser deux assiettes de charcuterie et ses condiments |
| Entrée | Servir à l'assiette | Servir à l'assiette |
| Plat principal | Couper et servir au guéridon une entrecôte double | Servir à l'assiette |
| Service des fromages | Servir à l'assiette | Servir au guéridon |
| Dessert | Servir à l'anglaise | Servir à l'assiette et Servir à l'anglaise de la sauce au chocolat |
| Boissons | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | | Code | |
| 2008 | | 80141-46 | |
| Examen et spécialité CAP RESTAURANT | | | |
| Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons | | | |
| Type | Date et heure | Durée | N° de page/total |
| SUJET 46 | <i>Vendredi 10 juin 2008</i> | 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 | Service au guéridon | | Couper et servir une entrecôte double |
| Fromages | Service à l'assiette | | |
| Dessert | Servir à l'anglaise | | |
| Menu 2 (2 couverts) : | | | |
| Préparation d'office | | Dresser et servir différentes charcuteries | |
| 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, sauce à l'anglaise | | |

| | | | | | |
|--|---------------------------|---------|------|------------------|----------|
| | | Session | 2008 | Code | 80141-46 |
| Examen et spécialité | | | | | |
| CAP RESTAURANT | | | | | |
| Intitulé de l'épreuve | | | | | |
| EP2 : Production du service, des mets et des boissons | | | | | |
| Type | Date et heure | Durée | Coef | N° de page/total | |
| TECH N°46 | <i>Jeudi 10 Juin 2008</i> | 4 H 30' | 10 | 1/1 | |