



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

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 | À l'assiette | | |
| Plat principal | Au guéridon | | Couper et servir une entrecôte double |
| Fromages | À l'assiette | | |
| Dessert | À l'assiette | | |
| Menu 2 (2 couverts) : | | | |
| Préparation d'office | | | Peler et découper des agrumes en suprêmes |
| Entrée | À l'assiette | | |
| Plat principal | À l'anglaise | | |
| Fromages | Au plateau | Portionner à la cuillère ou au couteau | Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme |
| Dessert | À l'assiette | | |

| | | | | |
|---|---------------|---|------------------------|--------------------------------|
| | | Session <u>Septembre</u> 2009 | Code 90201-4 | |
| Examen et spécialité CAP RESTAURANT | | | | |
| Intitulé de l'épreuve EP2 : Production du service, des mets et des boissons | | | | |
| Type TECH | Date et heure | Durée 4 H 30' | Coef 10 | N° de page/total 1/1 |