



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

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Saumon mariné à l'aneth
ou
Terrine de la mer sauce verte
❖❖❖
Entrecôte double grillée sauce Béarnaise
Pommes fondantes et
Fagot de haricots verts
❖❖❖
Assiette de fromages
❖❖❖
Mille-feuille

Menu 2 (2 couverts)

Saumon mariné à l'aneth

❖❖❖
Faux filet grillé sauce Béarnaise
Pommes fondantes et
Fagot de haricots verts
❖❖❖
Plateau de fromages
❖❖❖
Salade de fruits frais
Ou
Mille-feuille

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		Peler et découper les agrumes en suprêmes, pour dressage du plat par la cuisine (2 oranges)
Entrée	À l'assiette Attention mettre à disposition du candidat 2 portions saumon et 2 portions terrine	À l'assiette
Plat principal	Guéridon	À l'anglaise
Service des fromages	À l'assiette	Au guéridon
Dessert	À l'assiette	À l'assiette Attention : mettre à disposition du candidat 2 portions de salade de fruits et 2 portions de mille feuille
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 <i>Septembre</i> 2009	Code 90201-4	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N°de page/total S 1/1