



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

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Assiette de charcuteries



Entrecôte double sautée, sauce tyrolienne
Pomme Arlie et tomates cerise rôties



Assiette de fromages



Tarte fine aux pommes et glace au caramel
ou
Choux chantilly

Menu 2 (2 couverts)

Assiette de charcuteries



Côte de veau vigneronne, tagliatelles
fraîches et champignons sautés



Plateau de fromages



Tarte fine aux pommes et glace au caramel
ou
Choux chantilly

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 4 assiettes de charcuteries	
Entrée	Servir à l'assiette	Servir à l'assiette
Plat principal	Trancher l'entrecôte double et servir au guéridon avec la garniture et la sauce à l'anglaise	Servir à l'assiette
Service des fromages	Servir à l'assiette	Servir au plateau
Dessert	Desserts au choix Servir à l'assiette	
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 2010	Code 10077-21	
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