



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)

Emincé d'avocat et crevettes sur mesclun
Sauce vinaigrette citronnée



Pavé de bœuf sauce Marchand de vin,
Pommes Darphin



Plateau de fromages



Mousse au chocolat

ou

Tartelette aux fraises

Menu 2 (2 couverts)

Emincé d'avocat et crevettes sur mesclun
Sauce vinaigrette citronnée



Entrecôte double, sauce Marchand de vin
Pommes Darphin



Assiette fromagère



Mousse au chocolat

ou

Tartelette aux fraises

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	Réaliser une sauce vinaigrette citronnée pour 4 personnes	
Entrée	Service à l'assiette de l'émincé Service à l'anglaise de la vinaigrette	Service à l'assiette de l'émincé Service à l'anglaise de la vinaigrette
Plat principal	Service à l'assiette	Trancher en deux l'entrecôte et servir la garniture et la sauce au guéridon
Service des fromages	Service au plateau	Service à l'assiette
Dessert	2 mousses au chocolat et 2 tartelettes par candidat. Service 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 10101-28	
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