



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)

Terrine de poisson, crème ciboulette



Carré d'agneau rôti au thym

Légumes de Provence



Assiette fromagère



Crème brûlée à la lavande

ou

Tartelette au chocolat et suprêmes
d'oranges

Menu 2 (2 couverts)

Terrine de poisson, crème ciboulette



Côtes d'agneau rôties au thym

Légumes de Provence



Plateau de fromages



Crème brûlée à la lavande

ou

Tartelette au chocolat et suprêmes
d'oranges

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 des suprêmes d'oranges pour 2 personnes (dressage en cuisine pour les tartelettes au chocolat)	
Entrée	Service à l'assiette	Service à l'assiette
Plat principal	Trancher le carré d'agneau et servir la garniture au guéridon	Servir les côtes d'agneau et la garniture à l'anglaise
Service des fromages	Service à l'assiette	Service au plateau
Dessert	2 Crèmes brûlées 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 10101-29
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