



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)

Émincé d'avocat au crabe



Entrecôte double

Sauce à la moutarde violette

Fagots de haricots verts

Pommes sautées à cru



Assiette fromagère



Crème brûlée à la lavande  
ou Poire Belle Hélène

### Menu 2 (2 couverts)

Quiche du pêcheur



Pavé de Saumon grillé, beurre d'anchois  
riz sauvage et tomate Provençale



Plateau de Fromages



Crème brûlée à la lavande  
ou Poire Belle Hélène

### 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
<b>Avant le service</b>	Préparer une sauce cocktail en accompagnement de l'émincé d'avocat au crabe. (la mayonnaise est réalisée par la cuisine)	
<b>Entrée</b>	Servir à l'assiette	Servir à l'assiette
<b>Plat principal</b>	Découper, et servir une entrecôte et sa garniture au guéridon/sauce à l'Anglaise	Servir à l'assiette Garniture à l'anglaise
<b>Service des fromages</b>	Servir à l'assiette	Service au guéridon
<b>Dessert</b>	Chaque candidat dispose de 2 crèmes brûlées et de 2 Poires Belle Hélène. Service à l'assiette	
<b>Boissons</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons froides</li> <li>- Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier</li> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons chaudes</li> </ul>	

		Session	<b>2010</b>	Code	<b>10084-3</b>
Examen et spécialité					
<b>CAP RESTAURANT</b>					
Intitulé de l'épreuve					
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>					
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N°de page/total	
<b>SUJET</b>		<b>4h30</b>	<b>10</b>	<b>S 1/1</b>	