



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)

Tartare de poissons aux agrumes  
 ❖❖❖  
 Aiguillette de canard sauce aigre douce  
 Pommes nouvelles sautées  
 ❖❖  
 Plateau de fromages  
 ❖  
 Tarte façon Tatin aux poires  
 Ou  
 Fraises Melba

### Menu 2 (2 couverts)

Tartare de poissons aux agrumes  
 ❖❖❖  
 Entrecôte double grillée sauce béarnaise  
 Légumes primeurs  
 ❖❖  
 Assiette fromagère  
 ❖  
 Tarte façon Tatin aux poires  
 Ou  
 Fraises Melba

**(Rappel consignes cahier des charges : Être innovant au niveau de l'appellation des plats : sur chacun des 2 menus, prévoir un choix soit au niveau des entrées, du plat principal et de ses garnitures ou au niveau des desserts).**

#### 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.

	<b>Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques</b>	<b>Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques</b>
<b>Avant le service</b>	Réaliser les suprêmes d'agrumes, 1 orange et 1 pamplemousse (dressage par la cuisine)	
<b>Entrée</b>	Service à l'assiette	Service à l'assiette
<b>Plat principal</b>	Service à l'Anglaise	Découpage de l'entrecôte double Service au guéridon de la garniture et de la sauce
<b>Service des fromages</b>	Service à l'assiette	Service au plateau
<b>Dessert</b>	Service à l'assiette	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>10101-31</b>	
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>				
Type <b>SUJET</b>	Date et heure	Durée <b>4h30</b>	Coefficient <b>10</b>	N° de page/total <b>S 1/1</b>