



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Rillettes de saumon en verrine

ou

Melon à l'Italienne

❖❖❖

Entrecôtes double grillée

sauce béarnaise

Légumes printaniers

❖❖

Plateau de fromages

❖

Salade d'Agurmes à la menthe

Menu 2 (2 couverts)

Rillettes de saumon en verrine

ou

Melon à l'Italienne

❖❖❖

Pavé de bœuf à la plancha

Sauce Choron

Légumes printaniers

❖❖

Assiette fromagère

❖

Salade de fruits frais

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	Peler et découper des agrumes en suprêmes pour 2 personnes	
Entrée	2 parts de melon et 2 rillettes au saumon par candidat. Service à l'assiette.	
Plat principal	Couper une entrecôte double et service au guéridon mets, sauce, garnitures	Service l'anglaise mets, sauce, garnitures
Service des fromages	Au guéridon ou au plateau	Service à l'assiette
Dessert	Service à l'assiette	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 10083-38	
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