



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)

Salade de tomates et mozzarella



Carré d'agneau en croûte d'ail

Garniture printanière



Assiette de fromages



Petits sablés bretons et
Soupe de fraises au basilic

ou

Crème brûlée aux suprêmes d'orange

Menu 2 (2 couverts)

Salade de tomates et mozzarella



Côtes d'agneau en croûte d'ail

Garniture printanière



Plateau de fromages



Petits sablés bretons et
Soupe de fraises au basilic

ou

Crème brûlée aux suprêmes d'orange

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 oranges en suprêmes
Entrée	À l'assiette	À l'assiette
Plat principal	Découper et servir le carré au guéridon : Met, garnitures, jus	A l'anglaise Met, garnitures, jus
Service des fromages	À l'assiette	Plateau au guéridon
Dessert	2 soupes de fraises et 2 crèmes brûlées 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 10081-44	
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