



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 pétoncles aux agrumes



Côte de bœuf sauce Béarnaise

Légumes printaniers



Assiette de fromages



Tiramisu de fraises aux Baies roses

OU

Fruits rouges et sorbets Chantilly

Menu 2 (2 couverts)

Salade de pétoncles aux agrumes



Pavé de bœuf sauce Béarnaise

Légumes printaniers



Plateau de fromages



Tiramisu de fraises aux Baies roses

OU

Fruits rouges et sorbets Chantilly

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 les agrumes pour dressage assuré par la cuisine | |
| Entrée | À l'assiette | À l'assiette |
| Plat principal | Couper et servir au guéridon la côte de bœuf, garnitures, sauce | À l'anglaise Met, garnitures, sauce |
| Service des fromages | À l'assiette | Plateau au guéridon |
| Dessert | 2 parts de Tiramisu et 2 parts de fruits rouges 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 10081-46 | |
| 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 |