



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)

Gaspacho Andalou  
 ❖❖❖  
 Magret de canard suprêmes d'oranges  
 Pommes Monselet  
 ❖❖  
 Assiette de fromages  
 ❖  
 Tarte Tatin  
 ou  
 Coupe de fraises au basilic et poivre de  
 Séchouan

### Menu 2 (2 couverts)

Gaspacho Andalou  
 ❖❖❖  
 Duo de poisson en brochette  
 Crème au cumin  
 Semoule aux petits légumes  
 ❖❖  
 Plateau de fromages  
 ❖  
 Tarte Tatin  
 ou  
 Coupe de fraises au basilic et poivre de  
 Séchouan

### 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>	Peler et découper 2 oranges en suprêmes, les donner en cuisine	
<b>Entrée</b>	Service à l'assiette	Service à l'Anglaise
<b>Plat principal</b>	Trancher le magret au guéridon. Garniture au guéridon	Service à l'assiette.
<b>Service des fromages</b>	Service à l'assiette	Service au guéridon
<b>Dessert</b>	Le candidat dispose de 2 tartes Tatin et de 2 coupes de fraises. 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>10079-6</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>