



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

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Type de service	Techniques à mettre en oeuvre	
		A	B
<b>Menu 1 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office		Dresser une assiette de charcuteries	
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	Au guéridon Sauce à l'anglaise		Couper et servir une entrecôte double pour 2 personnes
Fromages	À l'assiette		
Dessert	À l'assiette		
<b>Menu 2 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office		Dresser une assiette de charcuteries	
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	À l'assiette		
Fromages	Au guéridon		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	À l'assiette		

		Session <b>2010</b>	Code <b>10077-21</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>TECH</b>	Date et heure	Durée <b>4 H 30'</b>	Coef <b>10</b>	N°de page/total <b>1/1</b>