



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

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Type de service	Techniques à mettre en oeuvre	
		A	B
Menu 1 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Réaliser une vinaigrette citronnée
Entrée	À l'assiette (émincé) À l'anglaise (vinaigrette)		
Plat principal	À l'assiette		
Fromages	Au guéridon		
Dessert	À l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Réaliser une vinaigrette citronnée
Entrée	À l'assiette (émincé) À l'anglaise (vinaigrette)		
Plat principal	Au guéridon	Trancher verticalement une viande rouge	
Fromages	À l'assiette		Adapter la coupe du fromage selon sa forme
Dessert	À l'assiette		

		Session 2010	Code 10101-28	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 : Production du service, des mets et des boissons				
Type TECH	Date et heure	Durée 4 H 30'	Coef 10	N° de page/total 1/1