



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			Préparer une sauce émulsionnée stable (sauce cocktail)
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	Au guéridon / À l'Anglaise		Couper et servir une entrecôte double
Fromages	À l'assiette		
Dessert	À l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	À l'assiette / À l'anglaise		
Fromages	Au guéridon	Portionner avec un couteau	
Dessert	À l'assiette		

		Session	2010	Code	10084-3
Examen et spécialité CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve EP2 : Production du service, des mets et des boissons					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N°de page/total	
TECH		4 H 30'	10	1/1	