



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
Menu 1 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Réaliser des suprêmes d'orange et pamplemousse
Entrée	Service à l'assiette		
Plat principal	Service à l'Anglaise		
Fromages	Service au guéridon		Adapter la coupe du fromage selon sa forme
Dessert	Service à l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	Service à l'assiette		
Plat principal	Service au guéridon		Trancher verticalement une viande rouge
Fromages	Service à l'assiette		
Dessert	Service à l'assiette		

		Session 2010	Code 10101-31	
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