



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 : suprêmes d'agrumes	À l'assiette		Peler et découper des agrumes en suprêmes
Entrée : rillettes de saumon en verrine ou Melon à l'Italienne	À l'assiette		
Plat principal : Entrecôtes double grillée sauce béarnaise, légumes printaniers	Au guéridon		Couper et servir une entrecôte double
Fromages : plateau de fromages	Au guéridon		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert : salade d'agrumes à la menthe	À l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office :			
Entrée : rillettes de saumon en verrine	À l'assiette		
Plat principal : pavé de bœuf à la Plancha sauce Choron , légumes printaniers	À l'anglaise : Met, garnitures, sauce		
Assiette fromagère	À l'assiette		
Dessert : salade de fruits frais ou coupe glacée aux 3 parfums	À l'assiette		

		Session 2010	Code 10083-38	
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