



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

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 : sauce émulsionnée instable			Préparer une sauce émulsionnée instable
Entrée : Salade Niçoise	À l'assiette		
Plat principal ; magret de canard au miel, petits légumes croquants	Service au guéridon Met, sauce, garnitures		Découper un magret de canard
Fromages : plateau de fromages	Plateau au guéridon		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert : tarte aux fraises ou duo de melon et pastèque	À l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée : salade Niçoise ou gaspacho Andalou	À l'assiette		
Plat principal : pavé de magret de canard au miel, petits légumes croquants	À l'anglaise Met, sauce, garnitures		
Assiette fromagère	À l'assiette		
Dessert : glace aux 3 parfums	À l'assiette		

		Session 2010	Code 10083-39	
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