



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
<b>Menu 1 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	Au guéridon Met, garnitures, jus		Découper un carré d'agneau
Fromages	À l'assiette		
Dessert	À l'assiette		
<b>Menu 2 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			
Entrée	À l'assiette		Peler et découper des oranges en suprêmes
Plat principal	À l'anglaise Met, garnitures, jus		
Fromages	Plateau au guéridon		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	À l'assiette		

		Session <b>2010</b>	Code <b>10081-44</b>	
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production du service, des mets et des boissons</b>				
Type <b>TECH</b>	Date et heure	Durée <b>4 H 30'</b>	Coef <b>10</b>	N° de page/total <b>1/1</b>