



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			Peler et découper des agrumes en suprêmes
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	Au guéridon Met, garnitures, sauce		Couper et servir une côte de bœuf pour 2 personnes
Fromages	À l'assiette		
Dessert	À l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	À l'anglaise Met, garnitures, sauce		
Fromages	Plateau au guéridon		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	À l'assiette		

		Session	2010	Code	10081-46
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	