



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

SUJET N°6

Plats	Type de service	Techniques à mettre en œuvre	
		A	B
<b>Menu 1 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			Peler et découper des agrumes en suprêmes
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	Au guéridon		Découper un magret de canard
Fromages	À l'assiette		
Dessert	À l'anglaise		
<b>Menu 2 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			
Entrée	À l'anglaise		
Plat principal	À l'assiette		
Fromages	Au guéridon		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	À l'assiette		

		Session	2010	Code	10079-6
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>					
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Production du service, des mets et des boissons</b>					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N°de page/total	
<b>TECH</b>		<b>4 H 30'</b>	<b>10</b>	<b>1/1</b>	