



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

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Type de service	Techniques à mettre en oeuvre	
		A	B
Menu 1 (2 couverts) :			
Préparation d'office		DRESSER ET SERVIR LES DIFFERENTES CHARCUTERIES	
Entrée	À L'ASSIETTE		
Plat principal	AU GUERIDON SAUCE À L'ANGLAISE		COUPER ET SERVIR UNE COTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES
Fromages	À L'ASSIETTE		
Dessert	À L'ASSIETTE		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office		DRESSER ET SERVIR LES DIFFERENTES CHARCUTERIES	
Entrée	À L'ASSIETTE		
Plat principal	À L'ASSIETTE		
Fromages	AU GUERIDON	PORTIONNER AVEC UN COUTEAU	ADAPTER LA COUPE DU FROMAGE EN FONCTION DE SA FORME
Dessert	À L'ASSIETTE		

SUJET 15		Session	2011	Code	10365-15
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 N°15		4 H 30'	10	1/1	