



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 œuvre	
		A	B
<b>Menu 1 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			Préparer une sauce émulsionnée instable
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	Au guéridon À l'assiette		Découper un carré d'agneau
Fromages	À l'assiette		
Dessert	À l'assiette		
<b>Menu 2 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			Préparer une sauce émulsionnée instable
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	À l'assiette	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	
Fromages	Au guéridon	Portionner avec un couteau ou une cuillère	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	À l'assiette	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	

Examen et spécialité		Session	Code
<b>CAP RESTAURANT</b>		<b>2011</b>	<b>10365-24</b>
Intitulé de l'épreuve			
<b>EP2 : Production du service, des mets et des boissons</b>			
Type	Date et heure	Durée	N° de page/total
<b>TECH N°24</b>		<b>4 H 30'</b>	<b>1/1</b>
		Coef	
		<b>10</b>	