



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
Menu 1 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	À l'assiette		Préparer une sauce émulsionnée instable
Plat principal	À l'assiette Sauce à l'anglaise		
Fromages	Au guéridon	Portionner avec un couteau ou une cuillère	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	À l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	À l'assiette		Préparer une sauce émulsionnée instable
Plat principal	Au guéridon		Couper et servir une côte de bœuf pour 2 personnes
Fromages	À l'assiette		
Dessert	À l'assiette		

Examen et spécialité		Session		Code	
CAP RESTAURANT		2011		11050-25	
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° 25		4 H 30'	10	1/1	