



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
<b>Menu 1 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			Synchroniser le service de 2 tables
Entrée	Service à l'anglaise		Peler et découper des agrumes en suprêmes et composer une assiette
Plat principal	Service au guéridon		Couper et servir une côte de boeuf
Fromages	Service à l'assiette		
Dessert	Service à l'assiette		
<b>Menu 2 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			Synchroniser le service de 2 tables
Entrée	Service à l'assiette		Peler et découper des agrumes en suprêmes et composer une assiette
Plat principal	Service à l'assiette		
Fromages	Service au guéridon	Portionner avec un couteau le fromage selon sa forme	
Dessert	Service à l'assiette		

Examen et spécialité		Session		Code	
<b>CAP RESTAURANT</b>		<b>2011</b>		<b>10364-33</b>	
Intitulé de l'épreuve					
<b>EP2 : Production du service, des mets et des boissons</b>					
Type		Durée		N° de page/total	
<b>TECH N°33</b>		<b>4 H 30'</b>		<b>10</b> / <b>1/1</b>	