



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			Peler et découper des agrumes en suprêmes et composer une assiette
Entrée	Service à l'assiette		
Plat principal	Service au guéridon		Découper un magret de canard
Fromages	Service à l'assiette		
Dessert	Service à l'assiette		
<b>Menu 2 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			Peler et découper des agrumes en suprêmes et composer une assiette
Entrée	Service à l'anglaise		
Plat principal	Service à l'assiette		
Fromages	Service au guéridon		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	Service à l'assiette		

Examen et spécialité		Session	Code
<b>CAP RESTAURANT</b>		<b>2011</b>	<b>10364-36</b>
Intitulé de l'épreuve			
<b>EP2 : Production du service, des mets et des boissons</b>			
Type	Date et heure	Durée	Coef
<b>TECH N° 36</b>		<b>4 H 30'</b>	<b>10</b>
			N° de page/total
			<b>1/1</b>