



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	Peler et découper des agrumes en suprême		Synchroniser le service de 2 tables
Entrée	Service à l'assiette		Peler et découper des agrumes en suprême
Plat principal	Service à l'assiette		
Fromages	Service à l'assiette		
Dessert	Service à l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Synchroniser le service de 2 tables
Entrée	Service à l'assiette		
Plat principal	Service au guéridon		Couper et servir une entrecôte double pour deux personnes
Fromages	Service au guéridon	Portionner avec un couteau ou une cuillère	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	Service à l'assiette du nougat glacé Service du coulis à l'Anglaise		

Examen et spécialité		Session		Code	
CAP RESTAURANT		2011		10377-4	
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°4		4 H 30'	10	1/1	