



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			Synchroniser le service des 2 tables
Entrée	Service à l'assiette	Dresser et servir différentes charcuteries	
Plat principal	Service au guéridon		Couper et servir une entrecôte double
Fromages	Service à l'assiette		
Dessert	Service à l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Synchroniser le service des 2 tables
Entrée	Service à l'assiette		
Plat principal	Service à l'assiette de la viande et de sa garniture service à l'anglaise de la sauce		
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 Service au guéridon		Flamber une crêpe simplement arrosée de liqueur

Examen et spécialité		Code	
CAP RESTAURANT		10050-5	
Intitulé de l'épreuve			
EP2 : Production du service, des mets et des boissons			
Type	Date et heure	Durée	N° de page/total
TECH N° 5		4 H 30'	1/1
		Coef	10