



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
Menu 1 (2 couverts) :		B
Préparation d'office		Synchroniser le service de 2 tables Préparer une sauce émulsionnée instable
Entrée	Service à l'assiette Service à l'anglaise de la vinaigrette	
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 de 2 tables Préparer une sauce émulsionnée instable
Entrée	Service à l'assiette Service à l'anglaise de la vinaigrette	
Plat principal	Service à l'assiette	
Fromages	Service au guéridon	Portionner avec un couteau ou une cuillère
Dessert	Service à l'assiette	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme

Examen et spécialité		Session	Code
CAP RESTAURANT		2011	10366-8
Intitulé de l'épreuve			
EP2 : Production du service, des mets et des boissons			
Type	Date et heure	Durée	N° de page/total
TECH N° 8		4 H 30'	10 / 1/1