



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Gaspacho Andalou
ou
Verrine d'avocat aux crevettes
❖❖❖
Filet de saumon en papillote, fondue de
poireaux, pommes vapeur
❖❖
Assiette de fromages
❖
Tulipe d'agrumes façon Melba

Menu 2 (2 couverts)

Gaspacho Andalou
ou
Verrine d'avocat aux crevettes
❖❖❖
Carré d'agneau rôti et son jus,
légumes primeurs
❖❖
Plateau de fromages
❖
Tulipe d'agrumes façon Melba

Travail à faire :

- Réaliser la mise en place à la carte de deux tables de deux couverts,
 - Effectuer la mise en place des consoles, guéridons et tables chaudes,
 - Assurer le service des deux tables pour les mets et les boissons,
 - Argumenter auprès des clients afin de répartir les ventes équitablement entre les 2 tables.
 - Présenter la facture aux clients et effectuer l'encaissement,
- Au cours des différentes étapes, il vous est demandé de communiquer de façon professionnelle et commerciale avec les clients et les autres services.

	Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques	Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques
Avant le service	Peler et découper les agrumes en suprêmes et dresser sur assiette (les tulipes sont dressées par la cuisine)	
Entrée	Service du Gaspacho à l'assiette Verrine à l'assiette (choix limité)	Service du Gaspacho à l'assiette Verrine à l'assiette (choix limité)
Plat principal	Service à l'assiette	Découpage du carré au guéridon, Légumes à l'Anglaise
Service des fromages	Service à l'assiette du fromage	Plateau de fromages au guéridon
Dessert	Service à l'assiette	Service à l'assiette
Boissons	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer selon les règles le service des boissons froides - Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier - Assurer selon les règles le service des boissons chaudes 	

		Session 2011	Code 11050-1	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 1	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1