



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)

Melon à l'italienne
ou
Assiette de charcuteries régionales
❖❖❖
Côte de bœuf sauce Foyot
galette de pomme-de-terre, ratatouille
❖❖
Assiette de fromages
❖
Crumble de fruits rouges

Menu 2 (2 couverts)

Melon à l'italienne
ou
Assiette de charcuteries régionales
❖❖❖
Tournedos sauce Foyot
galette de pomme-de-terre, ratatouille
❖❖
Plateau de fromages
❖
Crumble de fruits rouges

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 équitablement les ventes entre les deux 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	Dresser 2 assiettes de charcuteries	
Entrée	À l'assiette avec choix limité (2 de chaque).	
Plat principal	Découper la côte de bœuf pour 2 personnes au guéridon, sauce à l'anglaise	À l'assiette
Service des fromages	À l'assiette	Au guéridon
Dessert	À l'assiette	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 10365-15	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 15	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N°de page/total S 1/1