



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**CRDP ALSACE**

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

<p><b>Menu 1 (2 couverts)</b>                  Salade de tomates et mozzarella,                  vinaigrette balsamique                  ou                  Tartelette de légumes au Saint Nectaire                  ❖❖❖                  Carré d'agneau en croûte d'ail                  Pomme Arly                  ❖❖                  Assiette de fromages                  ❖                  Soupe de fruits rouges</p>
--

<p><b>Menu 2 (2 couverts)</b>                  Salade de tomates et mozzarella,                  vinaigrette balsamique                  ou                  Tartelette de légumes au Saint Nectaire                  ❖❖❖                  Côtes d'agneau en croûte d'ail                  Pomme Arly                  ❖❖                  Plateau de fromages                  ❖                  Soupe de fruits rouges</p>
---

**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
<b>Avant le service</b>	Confectionner une sauce vinaigrette	
<b>Entrée</b>	À l'assiette Choix limité à 2 portions par plat	
<b>Plat principal</b>	Découper et servir le carré et sa garniture au guéridon Service du jus de cuisson à l'anglaise	À l'assiette
<b>Service des fromages</b>	À l'assiette	Plateau de fromages au guéridon
<b>Dessert</b>	À l'assiette	À l'assiette
<b>Boissons</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons froides</li> <li>- Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier</li> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons chaudes</li> </ul>	

	Session <b>2011</b>	Code <b>10365-24</b>
Examen et spécialité <b>CAP RESTAURANT</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>		
Type <b>SUJET 24</b>	Date et heure	N° de page/total
<b>4h30</b>	<b>10</b>	<b>S 1/1</b>