



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)

Quiche aux fruits de mer



Pavé de bœuf grillé, sauce paloise  
Pommes pont neuf et mesclun



Plateau de fromages



Coupe glacée aux fruits rouges  
ou

Soupe de fraises et melon à l'anis

### Menu 2 (2 couverts)

Quiche aux fruits de mer



Côte de bœuf grillée, sauce paloise  
Pommes darphin et mesclun



Assiette de fromages



Coupe glacée aux fruits rouges  
ou

Soupe de fraises et melon à l'anis

### 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>	Réaliser la vinaigrette pour le mesclun	
<b>Entrée</b>	Servir à l'assiette	Servir à l'assiette
<b>Plat principal</b>	Servir à l'assiette Sauce à l'anglaise	Servir au guéridon
<b>Service des fromages</b>	Plateau de fromages au guéridon	Servir à l'assiette
<b>Dessert</b>	Servir à l'assiette. Choix limité à 2 portions par plat	
<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>11050-25</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 25</b>	Date et heure	Durée <b>4h30</b>	Coefficient <b>10</b>	N°de page/total <b>S 1/1</b>