



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)

Verrine d'avocat aux agrumes
ou
Salade océane sauce cocktail
❖❖❖
Magret de canard au poivre vert
Gratin dauphinois
❖❖
Plateau de fromages affinés
❖
Bavarois aux fraises
Coulis de fruits rouges

Menu 2 (2 couverts)

Verrine d'avocat aux agrumes
ou
Salade océane sauce cocktail
❖❖❖
Magret de canard au poivre vert
Gratin dauphinois
❖❖
Assiette de fromages affinés
❖
Bavarois aux fraises
Coulis 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 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 des agrumes en suprême (Les transmettre en cuisine)	
Entrée	Servir à l'assiette	
Plat principal	Servir à l'assiette	Découper le magret, servir au guéridon
Service des fromages	Plateau de fromages au guéridon	Servir à l'assiette
Dessert	Servir à l'assiette Coulis à l'anglaise	
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 11052-29
Examen et spécialité CAP RESTAURANT		
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons		
Type SUJET 29	Date et heure	Durée 4h30
		Coefficient 10
		N° de page/total S 1/1