



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)

Salade Niçoise
 ❖❖❖
 Côte de bœuf sauce Choron
 Poêlée de légumes
 ❖❖
 Assiette de fromages
 ❖
 Salade d'orange au Grand-Marnier
 ou
 Tartelette meringuée aux agrumes

Menu 2 (2 couverts)

Salade Niçoise
 ❖❖❖
 Pavé de bœuf sauce Choron
 Poêlée de légumes
 ❖❖
 Plateau de fromages
 ❖
 Salade d'orange au Grand-Marnier
 ou
 Tartelette meringuée aux agrumes

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 1 orange et 1 pamplemousse en suprêmes (dressage assuré en cuisine)	
Entrée	Servir la vinaigrette à l'anglaise	
Plat principal	Découper et servir la côte de bœuf au guéridon	À l'assiette
Service des fromages	À l'assiette	Au plateau
Dessert	2 salades et 2 tartelettes par candidat. 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 10364-33
Examen et spécialité CAP RESTAURANT		
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons		
Type SUJET 33	Date et heure	Durée 4h30
	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1