



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)

Gaspacho Andalou



Magret de canard caramélisé au miel et
aux agrumes

Polenta aux fruits secs



Assiette de fromages



Fraises Melba

ou

Coupe Jack

Menu 2 (2 couverts)

Gaspacho Andalou



Magret de canard caramélisé au miel et
aux agrumes

Polenta aux fruits secs



Plateau de fromages



Fraises Melba

ou

Coupe Jack

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 pour dressage du plat en cuisine	
Entrée	À l'assiette	À l'anglaise
Plat principal	Découper et dresser au guéridon	À l'assiette
Service des fromages	À l'assiette	Au plateau
Dessert	À l'assiette Attention : mettre à la disposition du candidat 2 Fraises melba et 2 Jack	
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 10364-36	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 36	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N°de page/total S 1/1