



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)

Assiette de charcuteries régionales
 ❖❖❖
 Entrecôte double grillée, beurre aux
 herbes de saison, pommes Pont Neuf,
 ou
 Tian de légumes
 ❖❖
 Assiette de fromages
 ❖
 Macédoine de fruits et sa tulipe

Menu 2 (2 couverts)

Assiette de charcuteries régionales
 ❖❖❖
 Pavé de rumsteack sauce Bordelaise,
 Pommes Pont Neuf
 ❖❖
 Plateau de fromages
 ❖
 Macédoine de fruits et sa tulipe
 ou
 Crêpes flambées au Cointreau

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 | Dresser et servir deux assiettes de charcuterie | |
| Entrée | Service à l'assiette | Service à l'assiette |
| Plat principal | Service au guéridon (Choix limité sur la garniture) | Service à l'assiette Service à l'anglaise de la sauce |
| Service des fromages | Service à l'assiette du fromage | Plateau de fromages au guéridon |
| Dessert | Service à l'assiette | Service à l'assiette Flambage simple des crêpes (choix limité sur les desserts) |
| 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 11050-5 | |
| Examen et spécialité CAP RESTAURANT | | | | |
| Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons | | | | |
| Type SUJET 5 | Date et heure | Durée 4h30 | Coefficient 10 | N°de page/total S 1/1 |