



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)

Soupe de melon à la menthe
ou
Filets de rouget grillés et salade de
roquette à l'huile d'olive
❖❖❖
Entrecôte double, beurre Bercy, patate
douce en purée et pois gourmands
❖❖
Assiette de fromages
❖
Mille feuilles de fraises

Menu 2 (2 couverts)

Soupe de melon à la menthe
ou
Filets de rouget grillés et salade de
roquette à l'huile d'olive
❖❖❖
Entrecôte, beurre Bercy, patate douce en
purée et pois gourmands
❖❖
Plateau de fromages
❖
Mille feuilles de fraises

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	Réaliser une vinaigrette pour les salades de filets de rouget	
Entrée	Service à l'assiette Vinaigrette à l'anglaise (choix limité)	Service à l'assiette Vinaigrette à l'anglaise (choix limité)
Plat principal	Service au guéridon	Service à l'assiette
Service des fromages	Service à l'assiette du fromage	Plateau de fromages au guéridon
Dessert	Service à l'assiette	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 10366-8	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 8	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1