



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 cocktail et agrumes
ou
Feuilleté d'asperges sauce mousseline
❖❖❖
Entrecôte double sautée, sauce marchand
de vin, poêlée de légumes
❖❖
Assiette de fromages
❖
Profiteroles sauce chocolat

Menu 2 (2 couverts)

Verrine d'avocat cocktail et agrumes
ou
Feuilleté d'asperges sauce mousseline
❖❖❖
Steak sauté, sauce marchand de vin,
poêlée de légumes
❖❖
Plateau de fromages
❖
Coupe glacée Rhum raisins
et banane fraîche

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 suprêmes (les verrines sont dressées par la cuisine)	
Entrée	Service à l'assiette (choix limité)	Service à l'assiette (choix limité)
Plat principal	Service au guéridon	Service à l'assiette
Service des fromages	Service à l'assiette	Plateau de fromages au guéridon
Dessert	Service à l'assiette Sauce chocolat à l'Anglaise	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 10379-3	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 3	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Velouté de moules au safran
ou
Salade façon Périgourdine
❖❖❖
Pavé de rumsteack, sauce Béarnaise,
pommes allumettes
❖❖
Assiette de fromages
❖
Coupe de fraises au basilic et poivre de
Séchouan

Menu 2 (2 couverts)

Velouté de moules au safran
ou
Salade façon Périgourdine
❖❖❖
Entrecôte double sauce Béarnaise,
pommes allumettes
❖❖
Plateau de fromages
❖
Nougat glacé et 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 suprêmes d'agrumes et dresser 2 assiettes pour le dessert	
Entrée	Service à l'assiette (choix limité)	Service à l'assiette (choix limité)
Plat principal	Service à l'assiette	Service au guéridon, découpage de l'entrecôte double
Service des fromages	Service à l'assiette du fromage	Plateau de fromages au guéridon
Dessert	Service à l'assiette	Service à l'assiette Service du 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 10377-4	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 4	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N°de page/total S 1/1

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	N° de page/total S 1/1
Durée 4h30	Coefficient 10	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Quenelle de mousse d'avocat sur
mesclun de salade, sauce citron vert

ou

Quiche de la mer

◆◆◆

Magret de canard au poivre vert, pommes
de terre grenailles et haricots verts

◆◆

Assiette de fromages

◆

Nougat glacé et son coulis d'abricots

Menu 2 (2 couverts)

Quenelle de mousse d'avocat sur
mesclun de salade, sauce citron vert

ou

Quiche de la mer

◆◆◆

Filet de daurade grillé au parfum d'huile
d'olives, fenouil braisé, pommes à
l'anglaise safranées

◆◆

Plateau de fromages

◆

Nougat glacé et son coulis d'abricots

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 au citron vert	
Entrée	Service à l'assiette (avec choix limité)	Service à l'assiette (avec 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'Anglaise du coulis d'abricots	Service à l'assiette service à l'Anglaise du coulis d'abricots
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 10366-9	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 9	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Croustade de fruits de mer safranée
ou
Assiette de charcuteries
❖❖❖
Sole meunière
flan de légumes et risotto crémeux
❖❖
Assiette fromagère
❖
Nougat glacé, coulis d'abricot

Menu 2 (2 couverts)

Croustade de fruits de mer safranée
ou
Assiette de charcuteries
❖❖❖
Paupiette de saumon, sauce beurre rouge
flan de légumes et risotto crémeux
❖❖
Plateau de fromages
❖
Nougat glacé, coulis d'abricot

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 équitablement les ventes entre les deux 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 deux assiettes de charcuteries à l'office	
Entrée	Service à l'assiette avec choix limité (2 de chaque)	
Plat principal	Filetage de la sole au guéridon / service au guéridon	Service à l'assiette Service à l'anglaise de la sauce
Service des fromages	Service à l'assiette	Service 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 et apéritifs - 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 10368-12	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 12	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N°de page/total S 1/1

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Melon à l'italienne
ou
Assiette de charcuteries régionales
❖❖❖
Côte de bœuf sauce Foyot
galette de pomme-de-terre, ratatouille
❖❖
Assiette de fromages
❖
Crumble de fruits rouges

Menu 2 (2 couverts)

Melon à l'italienne
ou
Assiette de charcuteries régionales
❖❖❖
Tournedos sauce Foyot
galette de pomme-de-terre, ratatouille
❖❖
Plateau de fromages
❖
Crumble 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 équitablement les ventes entre les deux 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 2 assiettes de charcuteries	
Entrée	À l'assiette avec choix limité (2 de chaque)	
Plat principal	Découper la côte de bœuf pour 2 personnes au guéridon, sauce à l'anglaise	À l'assiette
Service des fromages	À l'assiette	Au guéridon
Dessert	À l'assiette	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 10365-15
Examen et spécialité CAP RESTAURANT		
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons		
Type SUJET 15	Date et heure	Durée 4h30
	Coefficient 10	N°de page/total S 1/1

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Salade de pétoncles aux agrumes
ou
Verrine d'œufs brouillés aux crevettes
❖❖❖
Magret grillé aux pêches, tagliatelles de
petits légumes
❖❖
Plateau de fromages
❖
Tiramisu et petite salade de fraises

Menu 2 (2 couverts)

Salade de pétoncles aux agrumes
ou
Verrine d'œufs brouillés aux crevettes
❖❖❖
Papillote de limande, beurre anisé
Risotto à l'aneth
❖❖
Assiette de fromages
❖
Tiramisu et petite salade 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 deux 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 les agrumes pour dressage assuré par la cuisine	
Entrée	À l'assiette avec choix limité (deux de chaque)	
Plat principal	Découpage du magret au guéridon	À l'assiette, sauce à l'anglaise
Service des fromages	Au guéridon	À l'assiette
Dessert	À l'assiette	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 10365-17	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 17	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N°de page/total S 1/1

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Assiette de saumon fumé aux 2 agrumes
ou
Quiche forestière
❖❖❖
Magret de canard jus aux abricots secs
Tagliatelles de légumes
❖❖
Assiette de fromages
❖
Sablé breton crémeux aux fruits rouges

Menu 2 (2 couverts)

Assiette de saumon fumé aux 2 agrumes
ou
Quiche forestière
❖❖❖
Emincé de magret de canard rôti, Jus aux
abricots secs, Tagliatelles de légumes
❖❖
Plateau de fromages
❖
Sablé breton crémeux aux 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 deux 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 les agrumes Le dressage est assuré par la cuisine	Peler et découper les agrumes Le dressage est assuré par la cuisine
Entrée	À l'assiette avec choix limité (deux de chaque)	
Plat principal	Découper le magret au guéridon, servir la sauce à l'anglaise	À l'assiette
Service des fromages	À l'assiette	Au guéridon
Dessert	À l'assiette	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 10365-18	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 18	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Mousse de thon à la Ricotta et au basilic
 ❖❖❖
 Escalope de poulet au Curry, riz Madras
 ❖❖
 Plateau de fromages
 ❖
 Tarte feuilletée aux abricots et aux
 amandes
 ou
 Tiramisu

Menu 2 (2 couverts)

Mousse de thon à la Ricotta et au basilic
 ❖❖❖
 Magret de canard aux suprêmes d'orange
 jardinière de légumes
 ❖❖
 Reblochon pané sur mesclun de salade
 ❖
 Tarte feuilletée aux abricots et aux
 amandes
 ou
 Tiramisu

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 oranges en suprême
Entrée	Service à l'assiette	Service à l'assiette
Plat principal	Service à l'assiette Garniture à l'Anglaise	Découper le magret de canard Service au guéridon
Service des fromages	Plateau de fromages au guéridon	Service à l'assiette
Dessert	Service à l'assiette (avec choix limité)	Service à l'assiette (avec choix limité)
Boissons	- 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 10375-19	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 19	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N° de page/total S 1/1

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Quiche aux fruits de mer
 ❖❖❖
 Pavé de bœuf grillé, sauce paloise
 Pommes pont neuf et mesclun
 ❖❖
 Plateau de fromages
 ❖
 Coupe glacée aux fruits rouges
 ou
 Soupe de fraises et melon à l'anis

Menu 2 (2 couverts)

Quiche aux fruits de mer
 ❖❖❖
 Côte de bœuf grillée, sauce paloise
 Pommes darphin et mesclun
 ❖❖
 Assiette de fromages
 ❖
 Coupe glacée aux fruits rouges
 ou
 Soupe de fraises et melon à l'anis

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 la vinaigrette pour le mesclun	
Entrée	Servir à l'assiette	Servir à l'assiette
Plat principal	Servir à l'assiette Sauce à l'anglaise	Servir au guéridon
Service des fromages	Plateau de fromages au guéridon	Servir à l'assiette
Dessert	Servir à l'assiette. Choix limité à 2 portions par plat	
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 11050-25	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 25	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N°de page/total S 1/1

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Melon au Porto
 ❖❖❖
 Pavé de bœuf grillé, pommes Dauphines,
 tomates provençales, sauce Choron
 ❖❖
 Plateau de fromages
 ❖
 Fraises façon Melba
 ou
 Chou pâtissier au Cointreau

Menu 2 (2 couverts)

Terrine de lapin et ses accompagnements
 ❖❖❖
 Sole Meunière,
 Tian de légumes provençaux
 ❖❖
 Assiette de fromages
 ❖
 Fraises façon Melba
 ou
 Chou pâtissier 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 différentes charcuteries
Entrée	Servir à l'assiette, le melon est préparé en cuisine. Proposer et servir le Porto	Servir à l'assiette
Plat principal	Servir à l'assiette Servir la sauce à l'anglaise	Fileter et servir un poisson plat Meunière
Service des fromages	Plateau de fromages au guéridon	Servir à l'assiette
Dessert	Servir en coupe ou à l'assiette. Choix limité à deux portions par plat.	
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 10366-26
Examen et spécialité CAP RESTAURANT		
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons		
Type SUJET 26	Date et heure	Durée 4h30
		Coefficient 10
		N° de page/total S 1/1

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Verrine d'avocat au crabe et
Pamplemousse rose
❖❖❖
Sole grillée, beurre à l'anis
Riz à l'indienne
❖❖
Assiette de fromages
❖
Gâteau moelleux au chocolat blanc
ou
Coupe de sorbet exotique, morceaux
d'ananas

Menu 2 (2 couverts)

Gaspacho à la menthe fraîche
❖❖❖
Darne de colin, beurre blanc
Riz à l'indienne
❖❖
Plateau de fromages affinés
❖
Gâteau moelleux au chocolat blanc
ou
Coupe de sorbet exotique, morceaux
d'ananas

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 pamplemousses en suprêmes	
Entrée	Servir à l'assiette	
Plat principal	Fileter et servir les soles au guéridon	À l'assiette Service du beurre blanc à l'anglaise
Service des fromages	Plateau de fromages au guéridon	À l'assiette
Dessert	Choix limité à 2 portions par plat. Servir 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 10375-27	
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type SUJET 27	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10	N°de page/total S 1/1

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