



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand  
pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

**Menu 1 (2 couverts)**

Asperges tièdes, vinaigrette à la noisette  
 ❖❖❖  
 Sole grillée sauce Choron riz pilaw aux 2  
 poivrons  
 ❖❖  
 Assiette de fromages  
 ❖  
 Coupe de sorbet à la Framboise  
 Ou  
 Coupe de fraises et Chantilly

**Menu 2 (2 couverts)**

Asperges tièdes, vinaigrette à la noisette  
 ❖❖❖  
 Escalope de saumon sautée, beurre à la  
 ciboulette, riz pilaw aux 2 poivrons  
 ❖❖  
 Plateau de fromages  
 ❖  
 Coupe de fraises et Chantilly  
 Ou  
 Coupe de sorbet à la Framboise

**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,
- 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.

	<b>Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques</b>	<b>Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques</b>
<b>Avant le service</b>	Préparer la vinaigrette à la noisette pour 4 personnes	
<b>Entrée</b>	À l'assiette Vinaigrette à l'anglaise	À l'assiette Vinaigrette à l'anglaise
<b>Plat principal</b>	Préparer et fileter les soles grillées (portion) au guéridon	À l'assiette
<b>Service des fromages</b>	Servir à l'assiette	Guéridon
<b>Dessert</b>	À l'assiette avec choix limité 2/2	
<b>Boissons</b>	- 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	2013	Code	13092-10
Examen et spécialité					
<b>CAP RESTAURANT</b>					
Intitulé de l'épreuve					
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>					
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N°de page/total	
<b>SUJET</b>		<b>4h30</b>	<b>10</b>	<b>S 1/1</b>	

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Type de service	Techniques à mettre en oeuvre	
		A	B
<b>Menu 1 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office	.		Préparer une émulsion instable
Entrée	Service à l'assiette Vinaigrette service à l'Anglaise		
Plat principal	Service et préparation au guéridon (sole grillée, portion)	Fileter et servir un poisson plat	
Fromages	Service à l'assiette		
Dessert	À l'assiette		Guider le client dans ses choix
<b>Menu 2 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			Préparer une émulsion instable
Entrée	Service à l'assiette Vinaigrette service à l'Anglaise		
Plat principal	Service à l'assiette		
Fromages	Service au guéridon		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	À l'assiette		Guider le client dans ses choix

Examen et spécialité		Session	Code
<b>CAP RESTAURANT</b>		<b>2013</b>	<b>13092-10</b>
Intitulé de l'épreuve			
<b>EP2 : Production du service, des mets et des boissons</b>			
Type	Date et heure	Durée	N° de page/total
<b>TECH</b>		<b>4 H 30'</b>	<b>10</b>
			<b>1/1</b>