



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)

Saumon mariné au citron vert, féroce
d'avocat



Côte de bœuf grillée béarnaise
Pommes noisette



Assiette de fromages



Coupe Jack

Ou

Pana cotta au Cointreau, coulis de fruits
rouges

Menu 2 (2 couverts)

Saumon mariné au citron vert, féroce
d'avocat



Bavette aux échalotes caramélisées
Pommes noisette



Plateau de fromages



Coupe Jack

Ou

Pana cotta au Cointreau, 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,
- 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 pour deux personnes (pour dressage coupe Jack)	
Entrée	À l'assiette	À l'assiette
Plat principal	Guéridon Sauce à l'anglaise	À l'assiette
Service des fromages	À l'assiette	Au guéridon
Dessert	A l'assiette Choix limité à 2 portions par plat	
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	2013	Code	13093-40
Examen et spécialité CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons					
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N°de page/total	
SUJET		4h30	10	S 1/1	

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Type de service	Techniques à mettre en oeuvre	
		A	B
Menu 1 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Peler et découper des agrumes en suprêmes
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	Au guéridon À l'anglaise		Couper et servir une côte de bœuf pour 2
Fromages	À l'assiette		
Dessert	À l'assiette		Guider le client dans ses choix
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Peler et découper des agrumes en suprêmes
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	À l'assiette		
Fromages	Au guéridon		Adapter la coupe du fromage selon sa forme
Dessert	À l'assiette		Guider le client dans ses choix

Examen et spécialité		Session	Code
CAP RESTAURANT		2013	13093-40
Intitulé de l'épreuve			
EP2 : Production du service, des mets et des boissons			
Type	Date et heure	Durée	N° de page/total
TECH		4 H 30'	10 / 1/1