



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)**

Verrine de mousse d'avocat aux crevettes sauce cocktail

Ou

Assiette de charcuterie

❖❖❖

Pavé de bœuf sauce échalotes, pommes frites

❖❖

Plateau de fromages

❖

Tartelette au chocolat et éclats de pistache

**Menu 2 (2 couverts)**

Verrine de mousse d'avocat aux crevettes sauce cocktail

Ou

Assiette de charcuterie

❖❖❖

Entrecôte double, sauce échalotes pommes frites

❖❖

Assiette de fromages

❖

Tartelette au chocolat et éclats de pistache

**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>	Dresser les différentes charcuteries pour 2 personnes	
<b>Entrée</b>	À l'assiette avec choix limité 2/2	
<b>Plat principal</b>	À l'assiette	Au guéridon Sauce à l'anglaise
<b>Service des fromages</b>	Au guéridon	À l'assiette
<b>Dessert</b>	À l'assiette	À l'assiette
<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	<b>2013</b>	Code	<b>13092-20</b>
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		Dresser et servir différentes charcuteries	
Entrée	À l'assiette		Guider le client dans ses choix
Plat principal	À l'assiette		
Fromages	Au guéridon		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	À l'assiette		
<b>Menu 2 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office		Dresser et servir différentes charcuteries	
Entrée	À l'assiette		Guider le client dans ses choix
Plat principal	Service au guéridon Sauce à l'Anglaise		Couper et servir une entrecôte double
Fromages	À l'assiette		
Dessert	À l'assiette		

Examen et spécialité	Session	Code	13092-20	
<b>CAP RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>EP2 : Production du service, des mets et des boissons</b>				
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total
<b>TECH N° 2</b>		<b>4 H 30'</b>	<b>10</b>	<b>1/1</b>