



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)

Terrine de poisson, crème anisée
 ❖❖❖
 Magret de canard aux cerises
 Pommes noisette
 ❖❖
 Assiette de fromages
 ❖
 Œufs à la Neige crème anglaise au
 caramel au beurre salé
 Ou
 Sabayon à l'orange verveine

Menu 2 (2 couverts)

Terrine de poisson, crème anisée
 ❖❖❖
 Cuisse de canard confite
 Pomme Purée
 ❖❖
 Plateau de fromages
 ❖
 Œufs à la Neige crème anglaise au
 caramel au beurre salé
 Ou
 Sabayon à l'orange verveine

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 agrumes en suprêmes	
Entrée	Service à l'assiette	Service à l'assiette
Plat principal	Découpage du magret de canard au guéridon et service de la sauce l'anglaise	Service à l'assiette
Service des fromages	Service à l'assiette	Service au guéridon
Dessert	Service à l'assiette avec choix limité 2/2	
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	13092-30
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	Servir à l'assiette		
Plat principal	Découper au guéridon le magret Servir la sauce à l'anglaise		Découper un magret de canard
Fromages	Servir à l'assiette		
Dessert	Servir à l'assiette		Guider le client dans ses choix
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	Servir à l'assiette		
Plat principal	Servir à l'assiette		
Fromages	Servir au guéridon		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	Servir à l'assiette		Guider le client dans ses choix

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