



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Soupe de poissons et sa rouille



Darne de saumon grillée, sauce hollandaise et
pommes vapeur



Plateau de fromages



Tarte au citron meringuée

ou

Tarte tatin

Menu 2 (2 couverts)

Soupe de poissons et sa rouille

ou

Salade niçoise



Carré d'agneau rôti et son jus
tagliatelles fraîches



Assiette de fromages



Tarte tatin

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		Réaliser une sauce vinaigrette.
Entrée	Servir à l'anglaise	Servir à l'assiette.
Plat principal	Servir à l'assiette.	Découper le carré et le servir au guéridon.
Service des fromages	Servir au guéridon	Servir à l'assiette
Dessert	Portionner et servir au guéridon.	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. 	

CAP RESTAURANT	Code : 14055-2	Session 2014	SUJET
EP2 - PRESTATION DU SERVICE, DES METS ET DES BOISSONS	Durée : 4 H 30	Coefficient : 10	Page 1/1