



**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)

Assiette de charcuterie
ou
Tomate Mozzarella
❖❖❖
Magret de canard au poivre vert,
Tagliatelles
❖❖
Plateau de fromages
❖
Beignets de pommes
sauce abricot

Menu 2 (2 couverts)

Assiette de charcuterie
❖❖❖
Magret de canard au poivre vert,
Tagliatelles
ou
Pavé de cabillaud au bouillon d'herbes
mousseux, risotto vert
❖❖
Assiette de fromages
❖
Crêpes flambées au Cointreau

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		Dresser 2 assiettes de charcuterie.
Entrée	Servir à l'assiette. (choix limité)	Servir à l'assiette.
Plat principal	Découper le magret de canard pour 2 personnes et servir au guéridon.	Servir à l'assiette.
Service des fromages	Servir au guéridon.	Servir à l'assiette..
Dessert	Servir à l'Anglaise.	Flamber au guéridon.
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 : 14056-2	Session 2014	SUJET
EP2 - PRESTATION DU SERVICE, DES METS ET DES BOISSONS	Durée : 4 H 30	Coefficient : 10	Page 1/1