



**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)

Avocat aux agrumes
ou
Œuf frit au bacon
❖❖❖
Côte de bœuf grillée, pommes Pont-Neuf
sauce Béarnaise
❖❖
Assiette de fromages
❖
Fraises Melba

Menu 2 (2 couverts)

Avocat aux agrumes
❖❖❖
Darne de colin, gratin de courgettes,
sauce Hollandaise
ou
Steak sauté Bercy, pommes noisettes
❖❖
Plateau de fromages
❖
Fraises Melba

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		Préparer les agrumes (suprêmes).
Entrée	Servir à l'assiette. (choix limité)	Servir à l'assiette.
Plat principal	Trancher et servir la côte de bœuf au guéridon pour 2 personnes. Servir la sauce à l'anglaise.	Servir à l'assiette. Servir la sauce à l'anglaise.
Service des fromages	Servir à l'assiette.	Servir au guéridon.
Dessert	Servir à l'assiette.	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 : 14056-4	Session 2014	SUJET
EP2 - PRESTATION DU SERVICE, DES METS ET DES BOISSONS	Durée : 4 H 30	Coefficient : 10	Page 1/1