



**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)

Salade Auvergnate
ou
Cassolette de pétoncles gratinés
❖❖❖
Dos de cabillaud au beurre citronné
Riz pilaf
❖❖
Plateau de fromages
❖
Salade de fruits frais

Menu 2 (2 couverts)

Salade Auvergnate
ou
Cassolette de pétoncles gratinés
❖❖❖
Entrecôte double Sauce Béarnaise
Pommes cocotte
❖❖
Assiette de fromages
❖
Salade de fruits frais

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 suprêmes d'orange.	
Entrée	Servir à l'assiette.	Servir à l'assiette.
Plat principal	Servir à l'assiette. Servir riz à l'anglaise.	Découper l'entrecôte puis servir au guéridon.
Service des fromages	Servir au guéridon.	Servir à l'assiette.
Dessert	Servir à l'assiette.	Servir à l'anglaise.
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 : 14058-2	Session 2014	SUJET
EP2 - PRESTATION DU SERVICE, DES METS ET DES BOISSONS	Durée : 4 H 30	Coefficient : 10	Page 1/1