



**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.

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Type de service	Techniques à mettre en œuvre	
		A	B
Menu 1 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	Servir à l'assiette		Guider le client dans son choix
Plat principal	Servir au guéridon		Découper un magret de canard
Fromages	Servir au guéridon	Portionner les fromages	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	Servir à l'anglaise		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office	Dresser 2 assiettes de charcuterie		
Entrée	Servir à l'assiette		
Plat principal	Servir à l'assiette		Guider le client dans son choix
Fromages	Servir à l'assiette		
Dessert	Servir au guéridon		Flamber une crêpe

CAP RESTAURANT	Code : 14056-2	Session 2014	FICHE TECHNIQUE
EP2 - PRESTATION DU SERVICE, DES METS ET DES BOISSONS	Durée : 4 H 30	Coefficient : 10	Page 1/1