



**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
<b>Menu 1 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			
Entrée	Servir à l'assiette		Guider le client dans son choix
Plat principal	Servir au guéridon Servir de la sauce à l'anglaise		Découper et servir une côte de bœuf pour deux personnes
Fromages	Servir à l'assiette		
Dessert	Servir à l'assiette		
<b>Menu 2 (2 couverts) :</b>			
Préparation d'office			Peler et découper des agrumes en suprême
Entrée	Servir à l'assiette		
Plat principal	Servir à l'assiette Servir la sauce à l'anglaise		Guider le client dans son choix
Fromages	Servir au guéridon	Portionner les fromages	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	Servir à l'assiette		

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