



**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'anglaise		
Plat principal	Servir à l'assiette		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		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Dresser deux assiettes de melon à l'Italienne
Entrée	Servir à l'assiette		Guider le client dans son choix
Plat principal	Servir au guéridon		Découper un carré d'agneau
Fromages	Servir à l'assiette		
Dessert	Servir à l'assiette		

CAP RESTAURANT	Code : 14056-5	Session 2014	FICHE TECHNIQUE
EP2 - PRESTATION DU SERVICE, DES METS ET DES BOISSONS	Durée : 4 H 30	Coefficient : 10	Page 1/1