



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé 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)**

Terrine de poisson, crème anisée  
 ❖❖❖  
 Magret de canard aux cerises  
 Pommes noisette  
 ❖❖  
 Assiette de fromages  
 ❖  
 Œufs à la neige crème anglaise au  
 caramel au beurre salé  
 ou  
 Sabayon à l'orange verveine

**Menu 2 (2 couverts)**

Terrine de poisson, crème anisée  
 ❖❖❖  
 Magret de canard aux cerises  
 Pommes noisette  
 ❖❖  
 Plateau de fromages  
 ❖  
 Œufs à la neige crème anglaise au  
 caramel au beurre salé  
 ou  
 Sabayon à l'orange verveine

**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.

	<b>Menu 1 (2couverts) Service/Techniques</b>	<b>Menu 2 (2couverts) Service/Techniques</b>
<b>Avant le service</b>	Peler et découper les agrumes pour deux personnes pour le dessert.	
<b>Entrée</b>	Servir à l'assiette.	Servir à l'assiette.
<b>Plat principal</b>	Découper le magret de canard au guéridon.	Servir à l'assiette. Servir la sauce à l'anglaise.
<b>Service des fromages</b>	Servir à l'assiette.	Servir au guéridon.
<b>Dessert</b>	Servir à l'assiette.	
	Guider le client dans son choix (choix limité).	
<b>Boissons</b>	- 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	

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 15106</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>	<b>Durée : 4h30</b>	<b>Coefficient : 10</b>	<b>Page 1/1</b>

**TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE**  
**(A destination des membres du jury)**

Plats	Menu 1 (2 couverts) :		Menu 2 (2 couverts) :			
	Type de service	Techniques à mettre en œuvre		Type de service	Techniques à mettre en œuvre	
		A	B		A	B
Préparation d'office	Peler et découper des agrumes pour le dessert					
Entrée	Service à l'assiette			Service à l'assiette		
Plat principal	Service au guéridon	Découper une pièce de viande		Service à l'assiette, Service de la sauce à l'anglaise		
Fromages	Service à l'assiette			Service au guéridon		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	Service à l'assiette		Guider le client dans son choix	Service à l'assiette		Guider le client dans son choix

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 15106</b>	<b>Session 2015</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>	<b>Durée : 4h30</b>	<b>Coefficient : 10</b>	<b>Page 1/1</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### Menu 1 (2 couverts)

Melon au pineau des Charentes  
 ❖❖❖  
 Entrecôte double sauce marchand de vin  
 Pommes pont neuf  
 ❖❖  
 Plateau de fromages  
 ❖  
 Profiteroles au chocolat  
 ou  
 Poires belle Hélène

### Menu 2 (2 couverts)

Melon au pineau des Charentes  
 ❖❖❖  
 Entrecôte double sauce marchand de vin  
 Pommes pont neuf  
 ❖❖  
 Assiette de fromages  
 ❖  
 Profiteroles au chocolat  
 ou  
 Poires belle Hélène

### 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
<b>Avant le service</b>	Préparer les melons.	
<b>Entrée</b>	Servir à l'assiette.	
<b>Plat principal</b>	Servir à l'assiette.	Découper et servir au guéridon.
<b>Service des fromages</b>	Servir au guéridon.	Servir à l'assiette.
<b>Dessert</b>	Guider le client dans son choix. Servir à l'assiette (choix limité). Servir la sauce chocolat à l'anglaise.	
<b>Boissons</b>	- 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.	

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 15118</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>	<b>Durée : 4h30</b>	<b>Coefficient : 10</b>	<b>Page 1/1</b>

**TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE**  
**(A destination des membres du jury)**

Plats	Menu 1 (2 couverts) :		Menu 2 (2 couverts) :	
	Type de service	Techniques à mettre en œuvre	Type de service	Techniques à mettre en œuvre
		A B		A B
Préparation d'office		Préparer les melons Non évalué		Préparer les melons Non évalué
Entrée	Servir à l'assiette		Servir à l'assiette	
Plat principal	Servir à l'assiette		Servir au guéridon	Couper et servir une entrecôte double
Fromages	Servir au guéridon	Portionner les fromages	Servir à l'assiette	
Dessert	Servir à l'assiette Servir la sauce à l'anglaise	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme Guider le client dans son choix	Servir à l'assiette Servir la sauce à l'anglaise	Guider le client dans son choix

<b>CAP RESTAURANT</b>		<b>Code : 15118</b>	<b>Session 2015</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>		<b>Durée : 4h30</b>	<b>Coefficient : 10</b>	<b>Page 1/1</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### Menu 1 (2 couverts)

Salade façon Niçoise  
ou  
Œufs en gelée au jambon  
❖❖❖  
Magret de canard au cidre fermier,  
écrasé de pommes de terre, légumes  
glacés  
❖❖  
Assiette de fromages  
❖  
Profiteroles au chocolat

### Menu 2 (2 couverts)

Salade façon Niçoise  
ou  
Œufs en gelée au jambon  
❖❖❖  
Magret de canard au cidre fermier, écrasé  
de pommes de terre, légumes  
glacés  
❖❖  
Plateau de fromages  
❖  
Profiteroles au chocolat

### 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.

	<b>Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques</b>	<b>Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques</b>
<b>Avant le service</b>	Préparer une sauce émulsionnée instable.	
<b>Entrée</b>	Guider le client dans son choix. Servir à l'assiette (choix limité) : - « Salade façon Niçoise » - « Œufs en gelée au jambon ».	
<b>Plat principal</b>	Découper et servir au guéridon un magret de canard.	Servir à l'assiette
<b>Service des fromages</b>	Servir à l'assiette.	Au guéridon, présenter et servir le plateau de fromages.
<b>Dessert</b>	Servir à l'assiette. Servir la sauce à l'anglaise.	
<b>Boissons</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons froides.</li> <li>- Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier.</li> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons chaudes.</li> </ul>	

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 15104</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>	<b>Durée : 4h30</b>	<b>Coefficient : 10</b>	<b>Page 1/1</b>

**TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE**  
(A destination des membres du jury)

Plats	Menu 1 (2 couverts) :		Menu 2 (2 couverts) :	
	Type de service	Techniques à mettre en œuvre	Type de service	Techniques à mettre en œuvre
		A B		A B
Préparation d'office	Préparer une sauce émulsionnée instable (salade niçoise).			
Entrée	Servir à l'assiette (choix limité)	Guider le client dans ses choix	Servir à l'assiette (choix limité)	Guider le client dans ses choix
Plat principal	Servir au guéridon	Découper un magret de canard	Servir à l'assiette	
Fromages	Servir à l'assiette		Au guéridon, présenter et servir le plateau de fromages	Adapter la découpe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	Servir à l'assiette Servir la sauce à l'anglaise		Servir à l'assiette Servir la sauce à l'anglaise	

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 15104</b>	<b>Session 2015</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>	<b>Durée : 4h30</b>	<b>Coefficient : 10</b>	<b>Page 1/1</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### Menu 1 (2 couverts)

Salade de foies de volaille  
ou  
Assiette de crudités  
❖❖❖  
Steak grillé beurre maître d'hôtel  
Flan de légumes, pommes cocottes  
❖❖  
Assiette de fromages  
❖  
Tarte aux pommes

### Menu 2 (2 couverts)

Salade de foies de volaille  
ou  
Assiette de crudités  
❖❖❖  
Entrecôte double beurre maître d'hôtel  
Flan de légumes, pommes cocottes  
❖❖  
Plateau de fromages  
❖  
Tarte aux pommes

### 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.

	<b>Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques</b>	<b>Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques</b>
<b>Avant le service</b>	Réaliser une vinaigrette.	
<b>Entrée</b>	Guider le client dans son choix. Servir à l'assiette (choix limité). Servir la vinaigrette à l'anglaise.	
<b>Plat principal</b>	Servir à l'assiette.	Découper au guéridon.
<b>Service des fromages</b>	Servir à l'assiette.	Servir au guéridon.
<b>Dessert</b>	Servir à l'assiette.	Servir à l'assiette.
<b>Boissons</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons froides.</li> <li>- Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier.</li> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons chaudes.</li> </ul>	

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 15169</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>	<b>Durée : 4h30</b>	<b>Coefficient : 10</b>	<b>Page 1/1</b>



**TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE**  
(A destination des membres du jury)

Plats	Menu 1 (2 couverts) :		Menu 2 (2 couverts) :	
	Type de service	Techniques à mettre en œuvre	Type de service	Techniques à mettre en œuvre
		A B		A B
Préparation d'office		Préparer une sauce émulsionnée instable.		
Entrée	Servir à l'assiette	Guider le client dans son choix	Servir à l'assiette	Guider le client dans son choix
Plat principal	Servir à l'assiette		Servir au guéridon	Découper et servir un steak
Fromages	Servir à l'assiette		Servir au guéridon	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	Servir à l'assiette		Servir à l'assiette	

<b>CAP RESTAURANT</b>			
	Code : 15169	Session 2015	FICHE TECHNIQUE
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>	Durée : 4h30	Coefficient : 10	Page 1/1

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### Menu 1 (2 couverts)

Melon à l'italienne  
 ❖❖❖  
 Carré d'agneau rôti, jus de rôti  
 Ratatouille  
 ❖❖  
 Assiette de fromages  
 ❖  
 Tarte aux pommes  
 ou  
 Coupe glacée

### Menu 2 (2 couverts)

Melon à l'italienne  
 ❖❖❖  
 Côtelettes d'agneau, jus de rôti  
 Ratatouille  
 ❖❖  
 Plateau de fromages  
 ❖  
 Tarte aux pommes  
 ou  
 Coupe glacée

### 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.

	<b>Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques</b>	<b>Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques</b>
<b>Avant le service</b>	Préparer et dresser le melon à l'italienne.	
<b>Entrée</b>	Servir à l'assiette.	Servir à l'assiette.
<b>Plat principal</b>	Découper et servir au guéridon le carré d'agneau. Servir le jus à l'anglaise.	Servir à l'assiette.
<b>Service des fromages</b>	Servir à l'assiette.	Servir au guéridon.
<b>Dessert</b>	Guider le client dans son choix. Servir à l'assiette (choix limité).	
<b>Boissons</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons froides.</li> <li>- Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier.</li> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons chaudes.</li> </ul>	

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 15162</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>	<b>Durée : 4h30</b>	<b>Coefficient : 10</b>	<b>Page 1/1</b>



**TECHNIQUES MISES EN OEUVRE**  
**(A destination des membres du jury)**

Plats	Menu 1 (2 couverts) :		Menu 2 (2 couverts) :	
	Type de service	Techniques à mettre en œuvre	Type de service	Techniques à mettre en œuvre
	A	B	A	B
Préparation d'office	Préparer et dresser le melon à l'italienne Non évalué			
Entrée	Servir à l'assiette		Servir à l'assiette	
Plat principal	Découper et servir au guéridon le carré et la garniture Servir à l'anglaise le jus		Servir à l'assiette	
Fromages	Servir à l'assiette		Servir au guéridon	Adapter la découpe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	Servir à l'assiette Choix limité		Servir à l'assiette Choix limité	Guider le client dans ses choix

<b>CAP RESTAURANT</b>		Code : 15162	Session 2015	FICHE TECHNIQUE
EP2 Production du service, des mets et des boissons		Durée : 4h30	Coefficient : 10	Page 1/1

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### Menu 1 (2 couverts)

Quiche lorraine  
 ❖❖❖  
 Sole meunière  
 Pommes vapeur  
 ❖❖  
 Plateau de fromages  
 ❖  
 Fraises melba  
 ou  
 Nectarine

### Menu 2 (2 couverts)

Quiche lorraine  
 ❖❖❖  
 Sole meunière  
 Pommes vapeur  
 ❖❖  
 Assiette de fromages  
 ❖  
 Fraises melba  
 ou  
 Nectarine

### 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
<b>Avant le service</b>	Préparer les fraises (non évalué)	
<b>Entrée</b>	Servir à l'assiette.	Servir à l'assiette.
<b>Plat principal</b>	Servir à l'assiette le poisson. Servir à l'anglaise la garniture.	Fileter la sole et servir au guéridon.
<b>Service des fromages</b>	Servir au guéridon	Servir à l'assiette.
<b>Dessert</b>	Servir à l'assiette.	Servir à l'assiette.
	Guider le client dans son choix (choix limité).	
<b>Boissons</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons froides</li> <li>- Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier</li> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons chaudes</li> </ul>	

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 15119</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>	<b>Durée : 4h30</b>	<b>Coefficient : 10</b>	<b>Page 1/1</b>



**TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE**  
**(A destination des membres du jury)**

Plats	Menu 1 (2 couverts) :		Menu 2 (2 couverts) :	
	Type de service	Techniques à mettre en œuvre	Type de service	Techniques à mettre en œuvre
		A B		A B
Préparation d'office		Préparer les fraises (technique non évaluée)		
Entrée	Service à l'assiette		Service à l'assiette	
Plat principal	Service à l'assiette et à l'anglaise		Service au guéridon	Fileter et servir un poisson plat meunière
Fromages	Service au guéridon	Portionner les fromages	Service à l'assiette	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	Service à l'assiette	Guider le client dans son choix	Service à l'assiette	Guider le client dans son choix

<b>CAP RESTAURANT</b>		Session 2015	FICHE TECHNIQUE
Code : 15119	Durée : 4h30	Coefficient : 10	Page 1/1
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>			

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### Menu 1 (2 couverts)

Cocktail de crevettes  
\*\*\*  
Magret de canard au poivre, risotto aux  
champignons  
\*\*\*  
Assiette de fromages  
\*\*\*  
Pêches Melba  
ou  
Tarte au citron meringuée

### Menu 2 (2 couverts)

Cocktail de crevettes  
\*\*\*  
Magret de canard au poivre, risotto aux  
champignons  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
\*\*\*  
Pêches Melba  
ou  
Tarte au citron meringuée

### 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.

	<b>Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques</b>	<b>Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques</b>
<b>Avant le service</b>	Dresser les cocktails de crevettes.	
<b>Entrée</b>	Servir à l'assiette.	Servir à l'assiette.
<b>Plat principal</b>	Servir au guéridon.	Servir à l'assiette. Servir à l'anglaise la sauce.
<b>Service des fromages</b>	Servir à l'assiette.	Servir au guéridon.
<b>Dessert</b>	Guider le client dans son choix. Servir à l'assiette (choix limité).	
<b>Boissons</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons froides.</li> <li>- Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier.</li> <li>- Assurer selon les règles le service des boissons chaudes.</li> </ul>	

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 15131</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>	<b>Durée : 4h30</b>	<b>Coefficient : 10</b>	<b>Page 1/1</b>

**TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE**  
(A destination des membres du jury)

Plats	Menu 1 (2 couverts) :		Menu 2 (2 couverts) :	
	Type de service	Techniques à mettre en œuvre	Type de service	Techniques à mettre en œuvre
	A	B	A	B
Préparation d'office	Dresser les cocktails de crevettes (non évalué).			
Entrée	Servir à l'assiette		Servir à l'assiette	
Plat principal	Servir au guéridon	Découper et servir un magret de canard	Servir à l'assiette Servir de la sauce à l'anglaise	Servir une sauce à l'anglaise
Fromages	Servir à l'assiette		Servir au guéridon	Adapter la coupe du fromage selon sa forme
Dessert	Servir à l'assiette	Guider le client dans ses choix	Servir à l'assiette	Guider le client dans ses choix

<b>CAP RESTAURANT</b>		Code : 15131	Session 2015	FICHE TECHNIQUE
EP2 Production du service, des mets et des boissons		Durée : 4h30	Coefficient : 10	Page 1/1