

B.E.P. "HÔTELLERIE-RESTAURATION"

OPTION : RESTAURANT"

C.A.P. "RESTAURANT"

SUJET n° 1

- **Epreuve : EP1 Pratique professionnelle**
- **Durée de l'épreuve : 5 heures**
- **Coefficient : - B.E.P. : 8**
- C.A.P. : 12

Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2.

Les pages sont à rendre.

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.

Surface de base maximum admise : 21 cm x 15 cm.

Menu A (2 couverts)

Assiette de crudités



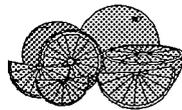
**Steak grillé - sauce béarnaise -
Pommes sautées**



Fromages



Crêpes flambées



Menu B (4 couverts)

Assiette de crudités



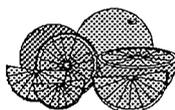
**Côte de boeuf grillée (2 personnes) - sauce béarnaise -
Pommes sautées**



Fromages



Crêpes soufflées à l'orange



SERVICE DE RESTAURANT

TECHNIQUES : de bases et spécifiques

SITUATION COMMERCIALE : 6 couverts répartis sur 2 tables

TECHNIQUES DE BASE	MENU A 1 ^{ère} table 2 personnes	TECHNIQUES DE BASE	MENU B 2 ^{ème} table 4 personnes
<ul style="list-style-type: none"> - Service à l'assiette. - Servir à l'anglaise. - Dialoguer avec le client. Trancher selon la forme. - Réaliser un caramel. Aromatiser au jus de citron et d'orange et flamber. 	<p>Assiette de crudités</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Steak grillé - sauce béarnaise - Pommes sautées</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Fromages</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Crêpes flambées</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Service à l'assiette. - Trancher et servir au guéridon. - Dialoguer avec le client. Trancher selon la forme. - Service à l'assiette. 	<p>Assiette de crudités</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Côte de boeuf grillée (2 personnes) - Sauce Béarnaise - Pommes sautées</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Fromages</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Crêpes soufflées à l'orange</p>

B.E.P. "HÔTELLERIE-RESTAURATION

OPTION : RESTAURANT"

C.A.P. "RESTAURANT"

SUJET n° 2

- **Epreuve : EP1 Pratique professionnelle**
- **Durée de l'épreuve : 5 heures**
- **Coefficient : - B.E.P. : 8**
- C.A.P. : 12

Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2.

Les pages sont à rendre.

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.

Surface de base maximum admise : 21 cm x 15 cm.

Menu A (2 couverts)

Melon au porto



Côte de porc charcutière

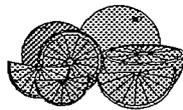
Pommes purée



Plateau de fromages



Bande feuilletée aux fraises



Menu B (4 couverts)

Melon au porto



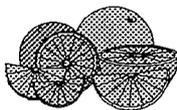
Carré de porc Choisy



Plateau de fromages



Bande feuilletée aux fraises



SERVICE DE RESTAURANT

TECHNIQUES : de bases et spécifiques

SITUATION COMMERCIALE : 6 couverts répartis sur 2 tables

TECHNIQUES DE BASE	MENU A 1ère table 2 personnes	TECHNIQUES DE BASE	MENU B 2ème table 4 personnes
<ul style="list-style-type: none"> - Préparation à l'office. - Servir à l'anglaise. - Proposer, portionner, dialoguer. - Proposer, couper, présenter. 	<p>Melon au porto</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Côte de porc charcutière Pommes purée</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Bande feuilletée aux fraises</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Préparation à l'office. - Présenter, découper, dresser. - Proposer, portionner, dialoguer. - Proposer, couper, présenter. 	<p>Melon au porto</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Carré de porc Choisy</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Bande feuilletée aux fraises</p>

B.E.P. "HÔTELLERIE-RESTAURATION

OPTION : RESTAURANT"

C.A.P. "RESTAURANT"

SUJET n° 3

- **Epreuve : EP1 Pratique professionnelle**
- **Durée de l'épreuve : 5 heures**
- **Coefficient : - B.E.P. : 8**
- C.A.P. : 12

Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2.

Les pages sont à rendre.

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.

Surface de base maximum admise : 21 cm x 15 cm.

Menu A (2 couverts)

Petit pâté feuilleté



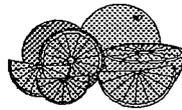
Sole Meunière
Pommes à l'Anglaise



Fromages



Pêche Melba



Menu B (4 couverts)

Flamiche Picarde



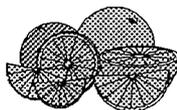
Filets de sole bonne femme
Pommes à l'Anglaise



Fromages



Pêches flambées au coulis de framboises sur glace



SERVICE DE RESTAURANT

TECHNIQUES : de bases et spécifiques

SITUATION COMMERCIALE : 6 couverts répartis sur 2 tables

TECHNIQUES DE BASE	MENU A 1ère table 2 personnes	TECHNIQUES DE BASE	MENU B 2ème table 4 personnes
<ul style="list-style-type: none"> - Servir à l'anglaise. - Fileter et servir au guéridon. - Dialoguer avec le client, trancher selon la forme. - Servir au plateau. Passer le coulis à l'anglaise. 	<p>Petit pâté feuilleté</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Sole Meunière Pommes à l'Anglaise</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Fromages</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Pêche Melba</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Partager en 5 portions. Faire un retour de la 5^{ème} part. - Servir à l'anglaise. - Dialoguer avec le client, trancher selon la forme. - Réaliser un caramel, dorer les pêches, ajouter le coulis et flamber. Dresser sur glace vanille. 	<p>Flamiche Picarde</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Filets de sole bonne femme Pommes à l'Anglaise</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Fromages</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Pêches flambées au coulis de framboises sur glace</p>

B.E.P. "HÔTELLERIE-RESTAURATION"

OPTION : RESTAURANT"

C.A.P. "RESTAURANT"

SUJET n° 4

- **Epreuve : EP1 Pratique professionnelle**
- **Durée de l'épreuve : 5 heures**
- **Coefficient : - B.E.P. : 8**
- C.A.P. : 12

Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2.

Les pages sont à rendre.

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.

Surface de base maximum admise : 21 cm x 15 cm.

Menu A (2 couverts)

Melon à l'Italienne



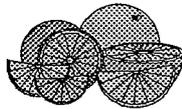
Steak sauté Bercy
Pommes sautées à cru



Fromages



Fraises Melba



Menu B (4 couverts)

Melon à l'Italienne



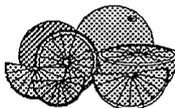
Steak au poivre
Pommes sautées à cru



Fromages



Tarte aux fraises



SERVICE DE RESTAURANT

TECHNIQUES : de bases et spécifiques

SITUATION COMMERCIALE : 6 couverts répartis sur 2 tables

TECHNIQUES DE BASE	MENU A 1ère table 2 personnes	TECHNIQUES DE BASE	MENU B 2ème table 4 personnes
<ul style="list-style-type: none"> - Service à l'assiette. Jambon tranché en cuisine. Préparation d'office le matin (melon). - Service à l'anglaise. - Dialoguer avec le client. Trancher selon la forme. - Service au plateau. 	<p>Melon à l'Italienne</p> <p>☺ ☹</p> <p>Steak sauté Bercy Pommes sautées à cru</p> <p>☺ ☹</p> <p>Fromages</p> <p>☺ ☹</p> <p>Fraises Melba</p> <p>.....</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Service à l'assiette. Jambon tranché en cuisine. Préparation d'office le matin. - Réalisation d'un flambage après une réduction pour obtenir une sauce. - Dialoguer avec le client. Trancher selon la forme. - Découpe de la tarte devant le client. 	<p>Melon à l'Italienne</p> <p>☺ ☹</p> <p>Steak au poivre Pommes sautées à cru</p> <p>☺ ☹</p> <p>Fromages</p> <p>☺ ☹</p> <p>Tarte aux fraises</p> <p>.....</p>

B.E.P. "HÔTELLERIE-RESTAURATION"

OPTION : RESTAURANT"

C.A.P. "RESTAURANT"

SUJET n° 5

- **Epreuve : EP1 Pratique professionnelle**
- **Durée de l'épreuve : 5 heures**
- **Coefficient : - B.E.P. : 8**
- C.A.P. : 12

Le présent sujet comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2.

Les pages sont à rendre.

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.

Surface de base maximum admise : 21 cm x 15 cm.

Menu A (2 couverts)

Salade Niçoise



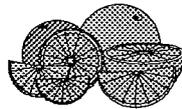
Poulet sauté au champagne



Plateau de fromages



Cerises flambées sur glace



Menu B (4 couverts)

Salade Niçoise



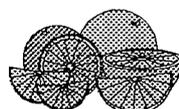
Poulet cocotte grand-mère



Plateau de fromages



Tarte feuilletée aux fraises



SERVICE DE RESTAURANT

TECHNIQUES : de bases et spécifiques

SITUATION COMMERCIALE : 6 couverts répartis sur 2 tables

TECHNIQUES DE BASE	MENU A 1 ^{ère} table 2 personnes	TECHNIQUES DE BASE	MENU B 2 ^{ème} table 4 personnes
<ul style="list-style-type: none"> - Service à l'assiette. - Service à l'anglaise. - Adapter la coupe en fonction de la forme. - Réaliser un caramel et un flambage. 	<p>Salade Niçoise</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Poulet sauté au champagne</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Cerises flambées sur glace</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Service à l'assiette. - Découpe d'un poulet x 4 personnes et service au guéridon - Adapter la coupe en fonction de la forme et servir. - Découper part à part au guéridon. 	<p>Salade Niçoise</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Poulet cocotte grand-mère</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>☺ ■ ☺</p> <p>Bande feuilletée aux fraises</p>