

B.E.P. "HÔTELLERIE-RESTAURATION

OPTION : RESTAURANT"

C.A.P. "RESTAURANT"

SUJET n° 10

- **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



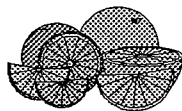
Steak sauté Bercy
Pommes sautées à cru



Fromages



Fraises Melba



Menu B (4 couverts)

Melon à l'Italienne



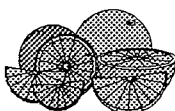
Steak au poivre
Pommes sautées à cru



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 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. 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° 11

- **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



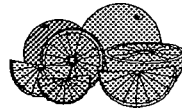
Poulet sauté au champagne



Plateau de fromages



Cerises flambées sur glace



Menu B (4 couverts)

Salade Niçoise



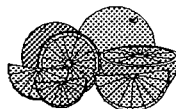
Poulet cocotte grand-mère



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 1ère table 2 personnes	TECHNIQUES DE BASE	MENU B 2ème table 4 personnes
- Service à l'assiette.	Salade Niçoise ☺ ■ ☺	- Service à l'assiette.	Salade Niçoise ☺ ■ ☺
- Service à l'anglaise.	Poulet sauté au champagne ☺ ■ ☺	- Découpe d'un poulet x 4 personnes et service au guéridon	Poulet cocotte grand-mère ☺ ■ ☺
- Adapter la coupe en fonction de la forme.	Plateau de fromages ☺ ■ ☺	- Adapter la coupe en fonction de la forme et servir.	Plateau de fromages ☺ ■ ☺
- Réaliser un caramel et un flambage.	Cerises flambées sur glace	- Découper part à part au guéridon.	Bande feuilletée aux fraises