

SUJET N° 1

Menu n° 1

COCKTAIL FLORIDA (P.O.)

POULET SAUTÉ CHASSEUR (S.P.)
POMMES NOISETTES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE ALSACIENNE (S.A.)

Menu n° 2

COCKTAIL FLORIDA (P.O.)

STEAK AU POIVRE
POMMES SAUTÉES A CRU

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE ALSACIENNE (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service sur plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 1	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 2

Menu n° 1

COUPE FLORIDA (P.O.)

TRUITE MEUNIÈRE (S.A.)
POMMES A L'ANGLAISE

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CRÊPES FLAMBÉES

Menu n° 2

COUPE FLORIDA (S.A.)

ESTOUFFADE DE BŒUF BOURGUIGNON (S.A.)
TAGLIATELLES AU BEURRE

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

GRATIN DE FRUITS ROUGES (S.A)

S.A. = Service à l'assiette

SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage

P.O. = Préparation d'office

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 2	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 3

Menu n° 1

COUPE FLORIDA (P.O.)

CÔTE DE BŒUF RÔTIE
POMMES PONT NEUF

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE AUX FRUITS (S.A.)

Menu n° 2

COUPE FLORIDA (P.O.)

ENTRECÔTE MAÎTRE D'HÔTEL
POMMES PONT NEUF (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

PÊCHES FLAMBÉES

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 3	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 4

Menu n° 1

AVOCAT COCKTAIL (P.O.)

CÔTE DE VEAU A LA CRÈME (S.A.)
PETITS POIS ÉTUVÉS

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

PÊCHES FLAMBÉES

Menu n° 2

AVOCAT COCKTAIL (P.O.)

FILET DE MERLAN A L'OSEILLE (S.A.)
RIZ PILAF

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

PÊCHE MELBA (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 4	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 5

Menu n° 1

ARTICHAUT VINAIGRETTE (P.O.)

ENTRECÔTE GRILLÉE BÉARNAISE
HARICOTS VERTS, POMMES PONT NEUF
(S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

PÊCHE FLAMBÉE GLACE VANILLE

Menu n° 2

ARTICHAUT VINAIGRETTE (P.O.)

SAUTÉ DE VEAU MARENGO (S.P.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

PÊCHE MELBA (coupe)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = difficulté de service
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 5	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS			Page : 1/1

SUJET N° 6

Menu n° 1

SALADE DE MAGRETS FUMÉ (S.A.)

DARNE DE SAUMON GRILLÉE
SAUCE BÉARNAISE
POMMES A L'ANGLAISE

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS (P.O.)
(orange, kiwi)

Menu n° 2

SALADE DE MAGRETS FUMÉ (S.A.)

ESCALOPE DE SAUMON (S.A.)
AU BEURRE BLANC
RIZ PILAF

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS (P.O.)
(orange, kiwi)

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 6	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 7

Menu n° 1

VICHISSEOISE (S.A.)

POULET BASQUAISE (S.P.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FRAIS (P.O.)

Menu n° 2

GASPACHO (S.A.)

STEAK FLAMBÉ AU POIVRE
POMMES ALLUMETTES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FRAIS (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette
 SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
 P.O. = Préparation d'office
 S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 7	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 8

Menu n° 1

ASPERGES VINAIGRETTE (S.P.)

TOURNEDOS SAUTÉS CHÂTELAINES (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FLAMBÉ (P.O.)

Menu n° 2

ASPERGES VINAIGRETTE (S.P.)

FILET DE TRUITE DIEPPOISE (S.A.)
RIZ CRÉOLE

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS AU KIRSCH

S.A. = Service à l'assiette
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage
P.O. = Préparation d'office
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 8	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1