

## SUJET N° 17

### Menu n° 1

CROUSTADE D'ŒUFS BROUILLÉS  
AUX CREVETTES (S.A.)

\*\*\*\*

STEAK AU POIVRE  
POMMES MIETTES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE D'ORANGE (P.O.)

### Menu n° 2

QUICHE LORRAINE (S.A.)

\*\*\*\*

TRUITE MEUNIÈRE (S.P.)  
POMMES VAPEUR

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE D'ORANGE (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette  
SOULIGNE = Préparation en salle  
P.O. = Préparation d'office  
S.P. = Service au plat

## SUJET N° 18

### Menu n° 1

ASSIETTE DE JAMBON CRU (S.A.)

\*\*\*\*

STEAK AU POIVRE  
POMMES SAUTÉES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE D'ORANGES & PAMPLEMOUSSE  
(P.O.)

### Menu n° 2

ALLUMETTES AU FROMAGE (S.A.)

\*\*\*\*

TRUITE GRENOBLOISE  
POMME A L'ANGLAISE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE D'ORANGES & PAMPLEMOUSSE  
(P.O.)

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

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 18	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 19

### Menu n° 1

QUICHE LORRAINE (S.A.)

\*\*\*\*

STEAK AU POIVRE FLAMBÉ  
POMMES MIETTES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

COUPE FLORIDA (P.O.)

### Menu n° 2

QUICHE TOMATE ET ROQUEFORT (S.A.)

\*\*\*\*

TRUITE AU RIESLING (S.P.)  
POMMES VAPEUR

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

COUPE FLORIDA (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette  
SOULIGNE = préparation en salle  
P.O. = Préparation d'office  
S.P. : Service sur plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 19	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 20

<b>Menu n° 1</b>		<b>Menu n° 2</b>
SALADE DE FOIES DE VOLAILLE (S.A.)	●	SALADE DE MAGRETS FUMÉS (S.A.)
****	●	****
TRUITE GRENOBLOISE (S.P.) POMMES VAPEUR	●	<u>ENTRECÔTE SAUTÉE BERCY</u> (2 pers.) POMMES MIETTES
****	●	****
PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.	●	PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.
****	●	****
SALADE D'ORANGE (P.O.)	●	SALADE D'ORANGE (P.O.)
	●	

S.A. = Service à l'assiette  
 SOULIGNE = Flambage 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° 20	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 8 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 21

### Menu n° 1

AVOCAT VINAIGRETTE (P.O.)

\*\*\*\*

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE (S.A.)

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES

\*\*\*\*

CRÊPES FLAMBÉES

### Menu n° 2

AVOCAT VINAIGRETTE (P.O.)

\*\*\*\*

SAUTE DE PORC AU CURRY  
RATATOUILLE NIÇOISE (S.P.)

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES

\*\*\*\*

CRÊPES AU SUCRE (S.A.)

SOULIGNE : préparation en salle  
P.O. : préparation d'office → vinaigrette au choix  
S.P. : sur plat  
S.A. : sur assiette

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 21	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 22

### Menu n° 1

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

\*\*\*\*

STEAK GRILLÉ (S.P.)  
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL  
POMMES PONT NEUF

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

TARTE EN BANDE (S.A.)

### Menu n° 2

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

\*\*\*\*

ENTRECÔTE GRILLÉE (2 pers.)  
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL  
POMMES PONT NEUF

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

TARTE BOURDALOUE (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette  
SOULIGNE = Découpage ou flambage  
P.O. = Préparation d'office  
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 22	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 23

### Menu n° 1

SALADE D'AVOCAT & CREVETTES (P.O.)  
SAUCE COCKTAIL

\*\*\*\*

STEAK GRILLÉ (S.P.)  
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL  
POMMES PONT NEUF  
ET TOMATES A LA PROVENÇALE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES

\*\*\*\*

CRÈME CARAMEL INDIVIDUELLE (S.A.)

### Menu n° 2

SALADE D'AVOCAT & CREVETTES (P.O.)  
SAUCE COCKTAIL

\*\*\*\*

CÔTE DE BOEUF GRILLÉE (2 pers.)  
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL  
POMMES PONT NEUF  
TOMATES A LA PROVENÇALE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES

\*\*\*\*

POT DE CRÈME À LA VANILLE (S.A.)

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

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 23	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 24

### Menu n° 1

QUICHE LORRAINE (S.A.)

\*\*\*\*

SAUTÉ DE VEAU MARENGO (S.A.)  
POMMES A L'ANGLAISE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE D'ORANGES (P.O.)

### Menu n° 2

OMELETTE PLATE A L'ESPAGNOLE (S.A.)

\*\*\*\*

SOLE MEUNIÈRE  
RIZ PILAF

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE D'ORANGES (P.O.)

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° 24	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1