

SUJET N° 25

Menu n° 1

MELON À L'ITALIENNE (P.O.)

DAURADE GRILLÉE (2 pers.)
BEURRE D'ANCHOIS
RATATOUILLE

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SORBET CASSIS (S.A.)

Menu n° 2

MELON À L'ITALIENNE (P.O.)

FILET MIGNON DE PORC ZINGARA (S.A.)
TAGLIATELLES

PLATEAU DE FROMAGES A..O.C.

SORBET CASSIS (S.A.)

S.A. = Service assiette
SOULIGNE = Flambages et découpage
P.O. = Préparation d'office jambon découpé par la cuisine
S.P. = Service au plat

| BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT | | | |
|--|--|------------------|-----------------------------|
| SUJET N° 25 | SESSION 2001 | DUREE : 5 heures | Coef. : CAP : 12 BEP : 8 |
| | EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS | | Page : 1/1 |

SUJET N° 26

Menu n° 1

ASSIETTE DE CHARCUTERIES (P.O.)
(saucisson sec, ail, andouille, terrine de campagne)

POULET RÔTI
POMMES SAUTÉES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CRÈME CARAMEL (S.A.)

Menu n° 2

ASSIETTE DE CHARCUTERIES (P.O.)
(saucisson sec, ail, andouille, terrine de campagne)

ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME (S.P.)
EPINARDS EN BRANCHE

PLATEAU DE FROMAGES A..O.C.

CRÈME CARAMEL (S.A.)

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

| BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT | | | |
|--|--|------------------|-----------------------------|
| SUJET N° 26 | SESSION 2001 | DUREE : 5 heures | Coef. : CAP : 12 BEP : 8 |
| | EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS | | Page : 1/1 |

SUJET N° 27

Menu n° 1

MELON À L'ITALIENNE (P.O.)

POULET SAUTÉ CHASSEUR
POMMES COCOTTES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

PÊCHES FLAMBÉES

Menu n° 2

MELON À L'ITALIENNE (P.O.)

FILET DE JULIENNE À L'OSEILLE (S.A.)
POMMES VAPEUR

PLATEAU DE FROMAGES A..O.C.

TARTE AUX FRAISES (S.A.)

S.A. = Service assiette
SOULIGNE = Flambages et découpage
P.O. = Préparation d'office (jambon tranché en cuisine)
S.P. = Service au plat

| BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT | | | |
|--|--|------------------|-----------------------------|
| SUJET N° 27 | SESSION 2001 | DUREE : 5 heures | Coef. : CAP : 12 BEP : 8 |
| | EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS | | Page : 1/1 |

SUJET N° 28

Menu n° 1

QUICHE LORRAINE (P.O.)

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE BÉARNAISE (pour 2)
POMMES PONT NEUF

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE D'ORANGES (P.O.)

Menu n° 2

QUICHE LORRAINE (P.O.)

FILET DE MERLAN DUGLÉRÉ (S.P.)
AUX PETITS LÉGUMES

PLATEAU DE FROMAGES A..O.C.

MOUSSE AU CHOCOLAT

S.A. = Service assiette

SOULIGNE = Flambages et découpage

P.O. = Préparation d'office (jambon tranché en cuisine)

S.P. = Service au plat

| BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT | | | |
|--|--|------------------|-----------------------------|
| SUJET N° 28 | SESSION 2001 | DUREE : 5 heures | Coef. : CAP : 12 BEP : 8 |
| | EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS | | Page : 1/1 |

SUJET N° 29

Menu n° 1

SPAGHETTI NAPOLITAINE

ENTRECÔTE GRILLÉE (S.P.)
BEURRE MAÎTRE D'HOTEL
HARICOTS VERTS
TOMATES À LA PROVENÇALE

PLATEAU DE FROMAGES

ANANAS FRAIS (P.O.)

Menu n° 2

SALADE D'ŒUF POCHÉ (S.A.)

MIXED GRILL (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES

ANANAS FRAIS (P.O.)

SOULIGNE = PREPARATION EN SALLE

P.O. = PREPARATION D'OFFICE

S.P. = sur plat

S.A. = sur assiette

| BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT | | | |
|--|--|------------------|-----------------------------|
| SUJET N° 29 | SESSION 2001 | DUREE : 5 heures | Coef. : CAP : 12 BEP : 8 |
| | EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS | | Page : 1/1 |

SUJET N° 30

Menu n° 1

COUPE FLORIDA (P.O.)

DARNE DE SAUMON GRILLÉE
SAUCE MOUSSELINE
GRATIN DE COURGETTES

PLATEAU DE FROMAGES

TARTE AUX FRUITS (S.A.)

Menu n° 2

COUPE FLORIDA (P.O.)

CÔTE DE VEAU À LA CRÈME (S.P.)
PETITS POIS À LA FRANÇAISE

PLATEAU DE FROMAGES

TARTE AUX FRUITS (S.A.)

SOULIGNE = préparation en salle

P.O. = préparation d'office

S.P. = sur plat

S.A. = sur assiette

| BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT | | | |
|--|--|------------------|-----------------------------|
| SUJET N° 30 | SESSION 2001 | DUREE : 5 heures | Coef. : CAP : 12 BEP : 8 |
| | EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS | | Page : 1/1 |

SUJET N° 31

Menu n° 1

AVOCAT AUX CREVETTES
SAUCE COCKTAIL (P.O.)

CÔTE D'AGNEAU GRILLÉE
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES (S.P.)

PLATEAU DE FROMAGES (A.O.C.)

TARTELETTE AUX FRAISES (S.A.)

Menu n° 2

AVOCAT AUX CREVETTES
SAUCE COCKTAIL (P.O.)

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE
POMMES SAUTÉES À CRU (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES (A.O.C.)

BANANES FLAMBÉES

S.A. : Service à l'assiette
Souligné : Préparation en salle
P.O. : Préparation imposée
S.P. : Service au plat

| BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT | | | |
|--|--|------------------|-----------------------------|
| SUJET N° 31 | SESSION 2001 | DUREE : 5 heures | Coef. : CAP : 12 BEP : 8 |
| | EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS | | Page : 1/1 |

SUJET N° 32

Menu n° 1

SAUCISSON EN BRIOCHE

CÔTE D'AGNEAU MARÉCHAL (S.P.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE DE FRUITS FRAIS (P.O.)

(POMME, ORANGE, BANANE, KIWI, 1 DECOR CHOIX FRUITS ROUGES)

Menu n° 2

SAUCISSON EN BRIOCHE

MÉDAILLON DE PORC AU CIDRE (S.A.)
POMMES SAUTÉES À CRU

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE DE FRUITS FRAIS (P.O.)

(POMME, ORANGE, BANANE, KIWI, 1 DECOR CHOIX FRUITS ROUGES)

S.A. : Service assiette
Souligné : Flambages et découpage
P.O. : Préparation d'office
S.P. : Service au plat

| BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT | | | |
|--|--|------------------|-----------------------------|
| SUJET N° 32 | SESSION 2001 | DUREE : 5 heures | Coef. : CAP : 12 BEP : 8 |
| | EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS | | Page : 1/1 |