

SUJET N° 9

Menu n° 1

SALADE PAMPLEMOUSSE & CREVETTES
SAUCE COCKTAIL (P.O.)

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CREME RENVERSÉE AU CARMEL (S.A.)

Menu n° 2

SALADE PAMPLEMOUSSE & CREVETTES
SAUCE COCKTAIL (P.O.)

NAVARIN PRINTANIER (S.P.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CREME RENVERSÉE AU CARMEL (S.A.)

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

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 9	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 10

Menu n° 1

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

FAUX FILET SAUTÉ BERCY (S.A.)
POMMES MIETTES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE ALSACIENNE (S.A.)

Menu n° 2

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

TRUITE AUX AMANDES (S.A.)
POMMES PERSILLÉES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

PÊCHE FLAMBÉES

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° 10	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 12

Menu n° 1

ŒUF COCOTTE A LA CRÈME (S.A.)

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE BÉARNAISE (2 pers.)

POMMES CROQUETTES

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE DE FRUITS (P.O.)
(pomme – orange – banane- kiwi,
1 décor au choix fruit rouge)

Menu n° 2

OMELETTE AUX FINES HERBES (S.A.)

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE

POMMES SAUTÉES A CRU (S.P.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

SALADE DE FRUITS (P.O.)
(pomme – orange – banane- kiwi,
1 décor au choix fruit rouge)

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

SUJET N° 14

Menu n° 1

MACÉDOINE MAYONNAISE (S.A.)

FILET DE SAUMON GRILLÉ
POMMES VAPEUR (S.P.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ANANAS FRAIS (P.O.)

Menu n° 2

LÉGUMES A LA GRECQUE (S.A.)

DARNE DE SAUMON GRILLÉE
POMMES VAPEUR

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

SUJET N° 15

Menu n° 1

COUPE FLORIDA (P.O.)

POULET COCOTTE GRAND-MÈRE

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

TARTE BOURDALOUE (S.A.)

Menu n° 2

COUPE FLORIDA (P.O.)

FILETS DE SOLE DIEPPOISE (S.A.)
POMMES A L'ANGLAISE

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

ECLAIRS AU CHOCOLAT ET AU CAFÉ (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° 15	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

SUJET N° 16

Menu n° 1

AVOCAT SAUCE COCKTAIL (P.O.)

PAVÉ DE RUMSTEAK FLAMBÉ AU POIVRE
POMMES PONT NEUF

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

CHOUX A LA CRÈME (S.A.)

Menu n° 2

AVOCAT SAUCE COCKTAIL (P.O.)

ESCALOPE DE TRUITE DE MER
A L'OSEILLE ET SES PETITS LÉGUMES (S.A.)

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

GÉNOISE CRÈME ANGLAISE (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° 16	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1