

## SUJET N° 1

### Menu n° 1

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SORBET CASSIS (S.A.)

### Menu n° 2

COCKTAIL DE CREVETTES (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° 1	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 2

### 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° 2	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

### SUJET N° 3

#### 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° 3	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 4

### Menu n° 1

ASPERGES VINAIGRETTE (S.P.)

\*\*\*\*

TOURNEDOS SAUTÉS CHÂTELAINE (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° 4	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 5

### 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° 5	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 6

### 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° 6	SESSION 2002	DURÉE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 7

### Menu n° 1

ŒUF BROUILLÉ PORTUGAISE (S.A.)

\*\*\*\*

CARRÉ DE VEAU POELÉ CHOISY

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

ANANAS FRAIS (P.O.)

### Menu n° 2

ŒUFS FRITS BACON (S.A.)

\*\*\*\*

CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE (S.P.)  
POMME PURÉE

\*\*\*\*

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 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 8

### Menu n° 1

FLAMICHE AUX POIREAUX (S.A.)

\*\*\*\*

CÔTE DE BŒUF POUR 2  
POMMES SAUTÉES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

COUPE FLORIDA (P.O.)

### Menu n° 2

FLAMICHE AUX POIREAUX (S.A.)

\*\*\*\*

ENTRECÔTE GRILLÉE (S.A.)  
POMMES SAUTÉES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

COUPE FLORIDA (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° 8	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1



## SUJET N° 9

### Menu n° 1

QUICHES AUX PETITS LÉGUMES (S.A.)

\*\*\*\*

CARRÉ DE PORC CHOISY

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE DE FRUITS (P.O.)

### Menu n° 2

FLAMICHE PICARDE (S.A.)

\*\*\*\*

TOURNEDOS MASCOTTE (S.P.)

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE DE FRUITS (P.O.)



S.A. = Service à l'assiette

SOULIGNE = Préparation en salle

P.O. = Préparation d'office : pomme, poire, banane, kiwi, fraises...

S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 9	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS			Page : 1/1

## SUJET N° 10

### 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 AUX AMANDES (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

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 10	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 11

### 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° 11	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 12

### 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 HOTELIERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT		
SUJET N° 12	SESSION 2002	DUREE : 5 heures
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS	
		Coef. : CAP : 12 BEP : 8 Page : 1/1