

## SUJET N° 13

### Menu n° 1

SALADE DE FOIES DE VOLAILLE (S.A.)

\*\*\*\*

TRUITE GRENOBLOISE (S.P.)  
POMMES VAPEUR

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE DE FRUITS FRAIS (P.O.)

### Menu n° 2

SALADE DE MAGRETS FUMÉS (S.A.)

\*\*\*\*

ENTRECÔTE SAUTÉE BERCY (2 pers.)  
POMMES MIETTES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE DE FRUITS FRAIS (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette  
SOULIGNE = Flambage et/ou découpage et/ou filetage  
P.O. = Préparation d'office (fraises, oranges, kiwis)  
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 13	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 8 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 14

### Menu n° 1

AVOCAT COCKTAIL(P.O.)

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES

\*\*\*\*

CRÊPES FLAMBÉES

### Menu n° 2

AVOCAT COCKTAIL (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° 14	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 15

### Menu n° 1

AVOCAT AUX CREVETTES (P.O.)

\*\*\*\*

CARRÉ D'AGNEAU PRIMEUR

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

TARTE AUX POMMES (S.A.)

### Menu n° 2

ŒUFS MOLLETS FLORENTINE (S.P.)

\*\*\*\*

TRUITE AUX AMANDES  
POMME À L'ANGLAISE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

CRÊPES SOUFLÉES

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

## SUJET N° 16

### Menu n° 1

COCKTAIL DE CREVETTES

\*\*\*\*

DORADE GRILLÉE AU FENOUIL (S.P.)  
POMMES VAPEUR

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

CRÊPES SOUFLÉES

### Menu n° 2

COCKTAIL DE CREVETTES

\*\*\*\*

ENTRECÔTE GRILLÉE  
SAUCE CHORON  
POMMES PONT NEUF

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

CRÊPES SOUFLÉES

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

## SUJET N° 17

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

## SUJET N° 18

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

## SUJET N° 19

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

## SUJET N° 20

### Menu n° 1

MELON À L'ITALIENNE (S.A.)

\*\*\*\*

POULET SAUTÉ CHASSEUR  
POMMES COCOTTES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

ANANAS FLAMBÉS (P.O.)

### Menu n° 2

MELON À L'ITALIENNE (S.A.)

\*\*\*\*

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 Ananas  
S.P. = Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 20	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS			Page : 1/1



## SUJET N° 21

### Menu n° 1

QUICHE LORRAINE (S.A.)

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SUPRÊMES D'ORANGES  
A LA GLACE VANILLE (P.O.)

### Menu n° 2

QUICHE LORRAINE (S.A.)

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A..O.C.

\*\*\*\*

SUPRÊMES D'ORANGES  
A LA GLACE VANILLE (P.O.)

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° 21	SESSION 2002	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS	Page : 1/1

## SUJET N° 22

### 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.)  
POMMES PAILLE

\*\*\*\*

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° 22	SESSION 2002	Coef. : CAP : 12
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS	BEP : 8
		Page : 1/1

## SUJET N° 23

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

## SUJET N° 24

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