

## SUJET N° 25

### Menu n° 1

SAUCISSON EN BRIOCHE  
SAUCE MADÈRE

\*\*\*\*

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  
SAUCE MADÈRE

\*\*\*\*

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

## SUJET N° 26

### Menu n° 1

SALADE NIÇOISE (P.O.)  
VINAIGRETTE ( HUILE D'OLIVES – CITRON)

\*\*\*\*

CARRÉ D'AGNEAU VERT PRÉ  
FAGOT DE HARICOTS VERTS  
POMMES PAILLE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

TARTE AUX FRAISES (S.A.)

### Menu n° 2

SALADE NIÇOISE (P.O.)  
VINAIGRETTE ( HUILE D'OLIVES – CITRON)

\*\*\*\*

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES (S.P.)  
FAGOT DE HARICOTS VERTS  
POMMES PAILLE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

TARTE AUX FRAISES (S.A.)

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

## SUJET N° 27

### Menu n° 1

EVENTAIL D'AVOCAT  
SAUCE ROQUEFORT (P.O.)

\*\*\*\*

SOLE MEUNIÈRE  
POMMES VAPEUR

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

CRÊPES AU SUCRE (S.A.)

### Menu n° 2

EVENTAIL D'AVOCAT  
SAUCE ROQUEFORT (P.O.)

\*\*\*\*

ENTRECÔTE AUX ÉCHALOTES (S.P.)  
POMMES ALLUMETTE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

CRÊPES AU SUCRE (S.A.)

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

## SUJET N° 28

### Menu n° 1

FEUILLETÉ D'ŒUFS BROUILLÉS  
PORTUGAISE (S.A.)

\*\*\*\*

STEAK AU POIVRE FLAMBÉ  
POMMES SAUTÉES

\*\*\*\*

CHOIX DE FROMAGES

\*\*\*\*

COUPE FLORIDA (P.O.)

### Menu n° 2

ŒUFS AU PLAT AUX FOIES DE VOLAILLE  
(S.A.)

\*\*\*\*

CÔTE DE VEAU À LA NORMANDE (S.P.)  
TAGLIATELLES AU BEURRE

\*\*\*\*

CHOIX DE FROMAGES

\*\*\*\*\*

COUPE FLORIDA (P.O.)

Préparation d'office : P.O  
Préparation en salle : souligné  
Sur assiette : S.A.  
Sur plat : S.P.

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 28	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 29

### Menu n° 1

COCKTAIL FLORIDA (P.O.)

\*\*\*\*

POULET SAUTÉ CHASSEUR (S.P.)  
POMMES NOISETTES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

TARTE ALSACIENNE (S.A.)

### Menu n° 2

COCKTAIL FLORIDA (P.O.)

\*\*\*\*

STEAK AU POIVRE  
POMMES SAUTÉES A CRU

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

TARTE ALSACIENNE (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette  
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage  
P.O. = Préparation d'office  
S.P. = Service sur plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 29	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 30

### Menu n° 1

MACÉDOINE MAYONNAISE (S.A.)

\*\*\*\*

ENTRECÔTE GRILLÉE (S.P.)  
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL  
POMMES PONT NEUF

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

ANANAS FRAIS (P.O.)

### Menu n° 2

LÉGUMES A LA GRECQUE (S.A.)

\*\*\*\*

DARNE DE SAUMON GRILLÉE  
BÉARNAISE  
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° 30	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 31

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

## SUJET N° 32

### Menu n° 1

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

\*\*\*\*

SOLE MEUNIÈRE  
GRATIN DE COURGETTES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

PROFITEROLLES AU CHOCOLAT (S.A.)

### Menu n° 2

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

\*\*\*\*

BAVETTE A L'ECHALOTE (S.P.)  
GRATIN DE COURGETTES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

PROFITEROLLES AU CHOCOLAT (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° 32	SESSION 2002	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1



## SUJET N° 33

### Menu n° 1

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

\*\*\*\*

SOLE MEUNIÈRE  
POMMES VAPEUR

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

CHOUX CHANTILLY

### Menu n° 2

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

\*\*\*\*

MAGRETS DE CANARD AUX PÊCHES(S.P.)  
POMMES GAUFRETTES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

CHOUX CHANTILLY

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



## SUJET N° 35

### Menu n° 1

COUPE FLORIDA (P.O.)

\*\*\*\*

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI  
ET SA RATATOUILLE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

ASSIETTE DE SORBETS

### Menu n° 2

COUPE FLORIDA (P.O.)

\*\*\*\*

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ(S.A.)  
SAUCE BÉARNAISE  
RIZ PILAF

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

ASSIETTE DE SORBETS

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

## SUJET N° 36

### Menu n° 1

ŒUFS BROUILLÉS PORTUGAISE (S.A.)

\*\*\*\*

CONTRE FILET RÔTI  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

GÉNOISE SAUCE ANGLAISE (S.P.)

### Menu n° 2

SALADE NIÇOISE (S.A.)

\*\*\*\*

FILET DE BARBUE DUGLÉRÉ  
RIZ PILAF (S.P.)

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE D'ORANGES  
AU GRAND MARNIER (P.O.)

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