

SUJET N° 9

Travail à effectuer :

- Les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
 - La mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
 - L'accueil de la clientèle et son suivi.
 - Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier)
- En respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Crudités <i>Service à l'anglaise</i>	Pamplemousse Cocktail <i>Office et service à l'assiette</i>
Marmite dieppoise . Riz Pilaf <i>Service à l'assiette</i>	Carré d'agneau rôti – Légumes primeur <i>Découpe et service au guéridon</i>
Plateau de fromages <i>Service au guéridon</i>	Plateau de fromages <i>Service au guéridon</i>
Tartelette aux fruits <i>Service à l'assiette</i>	Pêches flambées sur glace vanille <i>Flambage et service au guéridon</i>

C.A.P. RESTAURANT			
Sujet n°9	SESSION 2003	Durée : 4 h 30	Coef : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons		

SUJET N°10

Travail à effectuer :

- les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
- la mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
- L'accueil de la clientèle et son suivi.
- Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier) en respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Salade Niçoise (service à l'assiette)	Jalousie de merlan Beurre blanc (découpage + service au guéridon)
Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaf (service à l'anglaise)	Filet de canard aux épices (découpe + service au guéridon)
Plateau de fromages AOC (service au guéridon)	Plateau de fromages AOC (service au guéridon)
Ananas frais au Kirsch (office et service à l'assiette)	Bananes flambées (flambage et service guéridon)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°10	SESSION 2003	Durée : 4 heures 30	Coef. : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons		

SUJET N° 11

Travail à effectuer :

- Les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
 - La mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
 - L'accueil de la clientèle et de son suivi.
 - Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier)
- En respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Quiche du pêcheur <i>Découpe et service au guéridon</i>	Melon portion (travail d'office) <i>Service à l'assiette</i>
Poulet sauté basquaise <i>Service à l'assiette</i>	Steak au poivre Pommes sautées à cru <i>Flambage et service au guéridon</i>
Plateau de fromages <i>Service à l'anglaise</i>	Plateau de fromages <i>Service au guéridon</i>
Crème renversée au caramel <i>Service à l'assiette</i>	Crème renversée au caramel <i>Service à l'assiette</i>

C.A.P. RESTAURANT			
Sujet n°11	SESSION 2003	Durée : 4 h 30	Coef : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons		

SUJET N°12

Travail à effectuer :

- les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
- la mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
- L'accueil de la clientèle et son suivi.
- Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier) en respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Melon au Porto (office + service à l'assiette)	Moules marinière (service au guéridon)
Côte de boeuf Sauce Béarnaise Jardinière de légumes (Découpe et service au guéridon)	Steak sauté Bercy Pommes sautées à cru (service à l'assiette)
Plateau de fromages AOC (service au guéridon)	Plateau de fromages AOC (service au guéridon)
Choux Chantilly (service à l'anglaise)	Crêpes flambées (flambage, service au guéridon)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°12	SESSION 2003	Durée : 4 heures 30	Coef. : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons		

SUJET N°13

Travail à effectuer :

- les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
- la mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
- L'accueil de la clientèle et son suivi.
- Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier) en respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Assortiment de crudités (service à l'anglaise)	Terrine de canard (office + service à l'assiette)
Côte de bœuf grillée Sauce Béarnaise Pommes allumettes (découpe + service au guéridon)	Suprême de saumon grillé, sauce Béarnaise Pommes vapeur (service à l'assiette)
Plateau de fromages AOC (service au guéridon)	Plateau de fromages AOC (service au guéridon)
Profiteroles, sauce chocolat (service à l'assiette)	Crêpes flambées (flambage, service au guéridon)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°13	SESSION 2003	Durée : 4 heures 30	Coef. : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons		

SUJET N°14

Travail à effectuer :

- les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
- la mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
- L'accueil de la clientèle et son suivi.
- Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier) en respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Soupe de poissons et son accompagnement (service à l'anglaise)	Salade gourmande (service à l'assiette)
Poulet sauté Basquaise Pommes vapeur (service à l'assiette)	Sole Meunière Pommes vapeur (filetage et service au guéridon)
Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)	Plateau de fromages AOC (service au choix du candidat)
Gratin de fruits frais (travail des fruits à l'office, service à l'assiette)	Bananes flambées (flambage, service au guéridon)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°14	SESSION 2003	Durée : 4 heures 30	Coef. : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons		

SUJET N°15

Travail à effectuer :

- les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
- la mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
- L'accueil de la clientèle et son suivi.
- Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier) en respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Asperges, sauce Hollandaise (service au guéridon)	Allumettes au fromage (service à l'anglaise)
Escalope de veau Normande Epinards frais (service à l'assiette)	Carré d'agneau aux primeurs (découpage et service au guéridon)
Plateau de fromages AOC (service au guéridon)	Plateau de fromages AOC (service au guéridon)
Crêpes flambées (flambage au guéridon)	Assiette de fruits frais (travail d'office et service à l'assiette)

CAP RESTAURANT			
Sujet n°15	SESSION 2003	Durée : 4 heures 30	Coef. : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons		

SUJET N° 16

Travail à effectuer :

- Les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
 - La mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
 - L'accueil de la clientèle et de son suivi.
 - Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier)
- En respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Avocat cocktail (travail d'office) <i>Service à l'assiette</i>	Allumettes au fromage <i>Service à l'anglaise</i>
Côte d'agneau maréchal <i>Service à l'assiette</i>	Steak au poivre Pommes sautées à cru <i>Flambage et service au guéridon</i>
Plateau de fromages <i>Service au guéridon</i>	Plateau de fromages <i>Service au guéridon</i>
Tarte alsacienne <i>Tranche et service au guéridon</i>	Bavarois aux fraises <i>Service à l'assiette</i>

C.A.P. RESTAURANT			
Sujet n°16	SESSION 2003	Durée : 4 h 30	Coef : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons		

SUJET N° 17

Travail à effectuer :

- Les travaux d'entretien du matériel en brigade, après tirage au sort des postes.
 - La mise en place à la carte des deux tables et de la console, individuellement.
 - L'accueil de la clientèle et de son suivi.
 - Le service des mets et des boissons (au minimum un vin en seau et un vin au panier)
- En respectant les techniques de service imposées.

Table de 4 couverts	Table de 2 couverts
Cocktail de crevettes(travail d'office) <i>Service à l'assiette</i>	Gaspacho <i>Service à l'assiette</i>
Poulet grillé à l'américaine <i>Découpe et service au guéridon</i>	Goujonnette de poisson sauce tartare Pommes à l'anglaise <i>Service à l'anglaise</i>
Plateau de fromages <i>Service au guéridon</i>	Plateau de fromages <i>Service au guéridon</i>
Tarte fine aux pommes <i>Service à l'assiette</i>	Pêches flambées sur glace vanille <i>Flambage et service au guéridon</i>

C.A.P. RESTAURANT			
Sujet n°17	SESSION 2003	Durée : 4 h 30	Coef : 10
	EPREUVE : EP2/U2 : Mise en place et service des mets et boissons		