

DEROULEMENT DE L'EPREUVE A L'ATTENTION DU CANDIDAT

07h30	Accueil vestiaires
07h45	Visites des locaux aux candidats
08h15	Convocation et ouverture du sujet
08h15 - 11h00	Mise en place du rang Mise en place de la console (indiv. ou brigade à discrétion du jury) Préparation d'office 30 minutes de commercialisation
11h00 - 12h00	Déjeuner et préparation du candidat au service (vestiaires...)
12h00 - 14h00	Service commercial

Groupement académique Est	SESSION 2004	SUJET N°1
C.A.P. RESTAURANT		
Epreuve : EP2 – Mise en place des mets et boissons	Durée : 4 h 30	Coef. : 10
		page 1/1

Menu A (2 couverts)

Assiette de charcuterie



Côtes de porc sautées charcutières

Pomme purée



Plateau de fromages



Pêches flambées sur glace vanille

Menu B (4 couverts)

Melon à l'italienne



Carré de porc poêlé

Pomme purée



Assiette de fromages



Bande feuilletée aux fraises

Groupement académique Est	Session 2004	SUJET N°1	
C.A.P. RESTAURANT			
Epreuve : EP2 – Mise en place des mets et boissons	Durée : 4 h 30	Coef 10	page 1/2

SERVICE RESTAURANT

Situation commerciale : 6 couverts répartis sur 2 tables.

TECHNIQUES DE BASE	MENU A 1 ^{ère} table - 2 personnes	TECHNIQUES DE BASE	MENU B 2 ^{ème} table - 4 personnes
Service à l'assiette	<p align="center">Assiette de charcuterie</p> <p align="center">☺•☺</p>	Réaliser une préparation d'office avant le service	<p align="center">Melon à l'italienne</p> <p align="center">☺•☺</p>
Service à l'anglaise	<p align="center">Côtes de porc sautées charcutières</p> <p align="center">Pommes purée</p> <p align="center">☺•☺</p>	Découper une pièce de viande Service au guéridon	<p align="center">Carré de porc poêlée</p> <p align="center">Pommes purée</p> <p align="center">☺•☺</p>
Service à la voiture ou au plateau	<p align="center">Plateau de fromages</p> <p align="center">☺•☺</p>	Service à l'assiette	<p align="center">Assiette de fromages</p> <p align="center">☺•☺</p>
Réaliser un flambage	Pêches flambées sur glace vanille	Service à l'assiette	Bande feuilletée aux fraises

DEROULEMENT DE L'EPREUVE A L'ATTENTION DU CANDIDAT

07h30	Accueil vestiaires
07h45	Visites des locaux aux candidats
08h15	Convocation et ouverture du sujet
08h15 - 11h00	Mise en place du rang Mise en place de la console (indiv. ou brigade à discrétion du jury) Préparation d'office 30 minutes de commercialisation
11h00 - 12h00	Déjeuner et préparation du candidat au service (vestiaires...)
12h00 - 14h00	Service commercial

Groupement académique Est	SESSION 2004	SUJET N°2
C.A.P. RESTAURANT		
Epreuve : EP2 – Mise en place des mets et boissons	Durée : 4 h 30	Coef. : 10
		page 1/1

Menu A (2 couverts)

Avocat au crabe

~~~~~

Daurade grillée – beurre blanc

Pommes vapeur

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Choux chantilly

Menu B (4 couverts)

Terrine forestière

~~~~~

Filets de rougets grillés

Pommes vapeur beurre blanc

~~~~~

Assiette de fromages

~~~~~

Bananes flambées

Groupement académique Est	Session 2004	SUJET N°2	
C.A.P. RESTAURANT			
Epreuve : EP2 – Mise en place des mets et boissons	Durée : 4 h 30	Coef 10	page 1/2

SERVICE RESTAURANT

Situation commerciale : 6 couverts répartis sur 2 tables.

TECHNIQUES DE BASE	MENU A 1^{ère} table - 2 personnes	TECHNIQUES DE BASE	MENU B 2^{ème} table - 4 personnes
<p>Réaliser une préparation d'office avant le service</p> <p>Filetage d'un poisson Service au guéridon</p> <p>Service à la voiture ou au plateau</p> <p>Service à l'assiette</p>	<p align="center">Avocat au crabe</p> <p align="center">☺•☺</p> <p align="center">Daurade grillée – Beurre blanc</p> <p align="center">Pommes vapeur</p> <p align="center">☺•☺</p> <p align="center">Plateau de fromages</p> <p align="center">☺•☺</p> <p align="center">Choux chantilly</p>	<p>Service à l'assiette</p> <p>Service à l'anglaise</p> <p>Service à l'assiette</p> <p>Réaliser un flambage</p>	<p align="center">Terrine forestière</p> <p align="center">☺•☺</p> <p align="center">Filets de rougets grillés</p> <p align="center">Pommes vapeur – Beurre blanc</p> <p align="center">☺•☺</p> <p align="center">Assiette de fromages</p> <p align="center">☺•☺</p> <p align="center">Bananes flambées</p>

DEROULEMENT DE L'EPREUVE A L'ATTENTION DU CANDIDAT

07h30	Accueil vestiaires
07h45	Visites des locaux aux candidats
08h15	Convocation et ouverture du sujet
08h15 - 11h00	Mise en place du rang Mise en place de la console (indiv. ou brigade à discrétion du jury) Préparation d'office 30 minutes de commercialisation
11h00 - 12h00	Déjeuner et préparation du candidat au service (vestiaires...)
12h00 - 14h00	Service commercial

Groupement académique Est	SESSION 2004	SUJET N°3	
C.A.P. RESTAURANT			
Epreuve : EP2 – Mise en place des mets et boissons	Durée : 4 h 30	Coef. : 10	page 1/1

Menu A (2 couverts)

Filet de truite Dieppoise

~~~~~

Côtes d'agneau panées

Jardinière de légumes

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Pêches flambées fantaisies

Menu B (4 couverts)

Filet de truite Dieppoise

~~~~~

Carré d'agneau primeur

~~~~~

Assiette de fromages

~~~~~

Pêche Melba

Groupement académique Est	Session 2004	SUJET N°3
C.A.P. RESTAURANT		
Epreuve : EP2 – Mise en place des mets et boissons	Durée : 4 h 30	Coef 10
		page 1/2

SERVICE RESTAURANT

Situation commerciale : 6 couverts répartis sur 2 tables.

TECHNIQUES DE BASE	MENU A 1 ^{ère} table - 2 personnes	TECHNIQUES DE BASE	MENU B 2 ^{ème} table - 4 personnes
<p>Service à l'assiette</p> <p>Service à l'anglaise OBLIGATOIRE, respecter le dressage du plat</p> <p>Service à la voiture ou au plateau</p> <p>Réalisation d'un flambage de fruits en salle</p>	<p>Filet de truite Dieppoise</p> <p align="center">☺•☺</p> <p>Côtes d'agneau panées</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p align="center">☺•☺</p> <p>Plateau de fromages</p> <p align="center">☺•☺</p> <p>Pêches flambées fantaisies</p>	<p>Service à l'assiette</p> <p>Trancher, présenter et servir un carré en salle</p> <p>Préparation office, dresser</p> <p>Service en coupe</p>	<p>Filet de truite Dieppoise</p> <p align="center">☺•☺</p> <p>Carré d'agneau primeur</p> <p align="center">☺•☺</p> <p>Assiette de fromages</p> <p align="center">☺•☺</p> <p>Pêche Melba</p>

DEROULEMENT DE L'EPREUVE A L'ATTENTION DU CANDIDAT

07h30	Accueil vestiaires
07h45	Visites des locaux aux candidats
08h15	Convocation et ouverture du sujet
08h15 - 11h00	Mise en place du rang Mise en place de la console (indiv. ou brigade à discrétion du jury) Préparation d'office 30 minutes de commercialisation
11h00 - 12h00	Déjeuner et préparation du candidat au service (vestiaires...)
12h00 - 14h00	Service commercial

Groupement académique Est	SESSION 2004	SUJET N°4
C.A.P. RESTAURANT		
Epreuve : EP2 – Mise en place des mets et boissons	Durée : 4 h 30	Coef. : 10
		page 1/1

Menu A (2 couverts)

Demi-melon au Porto



Truite pochée – Beurre blanc

Pommes vapeur



Plateau de fromages



Pêches Melba

Menu B (4 couverts)

Demi-melon au Porto



Truite grenobloise

Pommes vapeur



Assiette de fromages



Pêches flambées sur glace vanille

Groupement académique Est	Session 2004	SUJET N°4	
C.A.P. RESTAURANT			
Epreuve : EP2 – Mise en place des mets et boissons	Durée : 4 h 30	Coef 10	page 1/2

SERVICE RESTAURANT

Situation commerciale : 6 couverts répartis sur 2 tables.

TECHNIQUES DE BASE	MENU A 1^{ère} table - 2 personnes	TECHNIQUES DE BASE	MENU B 2^{ème} table - 4 personnes
Préparation à l'office. Découpage libre. Dresser sur assiette	<p align="center">Demi-melon au Porto</p> <p align="center">☺•☺</p>	A préparer par le centre Service à l'assiette	<p align="center">Demi-melon au Porto</p> <p align="center">☺•☺</p>
Préparation des truites au guéridon. Passer les pommes de terre à l'Anglaise	<p align="center">Truites pochées - Beurre blanc</p> <p align="center">Pommes vapeur</p> <p align="center">☺•☺</p>	Service à l'assiette	<p align="center">Filets de truites grenobloise</p> <p align="center">Pommes vapeur</p> <p align="center">☺•☺</p>
Service à la voiture ou au plateau	<p align="center">Plateau de fromages</p> <p align="center">☺•☺</p>	Service à l'assiette	<p align="center">Assiette de fromages</p> <p align="center">☺•☺</p>
Servir en coupe sur assiette	<p align="center">Pêche Melba</p>	Préparation en salle des pêches.	<p align="center">Pêches flambées sur glace vanille</p>