

SUJET N°3

Vous rédigerez le bon de linge nécessaire à votre service.

- Vous réaliserez la mise en place à la carte de deux tables (1 x 4 et 1 x 2) ainsi que celle de votre console qui tiendra compte du menu.
- Vous réaliserez une décoration florale simple pour la table de quatre couverts.
- Vous réaliserez dans le cadre d'un travail à l'office la préparation froide suivante :

Réalisation des agrumes en suprême pour deux personnes
(les agrumes seront donnés en cuisine, le sabayon sera réalisé en cuisine)

en respectant les points suivants :

- ❖ hygiène personnelle et celle du poste,
- ❖ techniques mises en oeuvre,
- ❖ organisation du travail,
- ❖ présentation des mets.

- Vous présenterez la carte des mets, la carte des vins. Vous prendrez la commande et réaliserez le service des mets et des vins en pratiquant au minimum trois formes de service. Le choix de vos clients s'est porté sur le menu suivant :

TABLE DE QUATRE COUVERTS	TABLE DE DEUX COUVERTS
<p>Asperges sauce mousseline (service à l'assiette, service de la sauce à l'anglais) ****</p> <p>Poulet sauté chasseur Pommes cocottes (service à l'anglais)</p> <p>****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Nougat glacé coulis de framboise (service à l'assiette)</p>	<p>Macédoine de légumes Mayonnaise (service à l'assiette) ****</p> <p>Sole Meunière Pommes Vapeur (Découpe et service au guéridon) ****</p> <p>Plateau de fromages ****</p> <p>Sabayon d'agrumes (service à l'assiette)</p>

- Vous effectuerez la finition suivante :

Sole Meunière (table de 2 couverts)

- Vous présenterez et encaisserez la note.

GROUPEMENT EST	C.A.P.	SESSION 200
Spécialité : RESTAURANT		Durée: 4 heures 30
Epreuve : EP2 – Mise en place et service des mets et boissons		Coefficient : 10

SUJET N° 7

Vous rédigerez le bon de linge nécessaire à votre service.

- Vous réaliserez la mise en place à la carte de deux tables (1 x 4 et 1 x 2) ainsi que celle de votre console qui tiendra compte du menu.
- Vous réaliserez une décoration florale simple pour la table de quatre couverts.
- Vous réaliserez dans le cadre d'un travail à l'office la préparation froide suivante :

**Dresser la salade niçoise sur assiette pour 2 couverts
Préparer deux vinaigrettes différentes pour 6 personnes**

en respectant les points suivants :

- ❖ hygiène personnelle et celle du poste,
- ❖ organisation du travail,
- ❖ techniques mises en oeuvre,
- ❖ présentation des mets.

- Vous présenterez la carte des mets, la carte des vins. Vous prendrez la commande et réaliserez le service des mets et des vins en pratiquant au minimum trois formes de service. Le choix de vos clients s'est porté sur le menu suivant :

TABLE DE QUATRE COUVERTS	TABLE DE DEUX COUVERTS
<p>Assiette de crudités (service à l'assiette) ****</p> <p>Poulet grillé à l'Américaine (service au guéridon) Sauce diable (service à l'anglaise) ****</p> <p>Plateau de fromages ****</p> <p>Saint Honoré (service au guéridon)</p>	<p>Salade Niçoise (service au guéridon) ****</p> <p>Escalope de volaille à la crème Riz créole (service à l'anglaise) ****</p> <p>Plateau de fromages ****</p> <p>Saint Honoré (service au guéridon)</p>

- Vous effectuerez les finitions suivantes :
Service du plateau de fromage au guéridon, fromage blanc à l'assiette
Service de la vinaigrette à l'anglaise

Découpe du poulet grillé

- Vous présenterez et encaisserez la note.

GROUPEMENT EST	C.A.P.	SESSION 2006
Spécialité : RESTAURANT		Durée: 4 heures 30
Epreuve : EP2 – Mise en place et service des mets et boissons		Coefficient : 10

SUJET N° 9

Vous rédigerez le bon de linge nécessaire à votre service.

- Vous réaliserez la mise en place à la carte de deux tables (1 x 4 et 1 x 2) ainsi que celle de votre console qui tiendra compte du menu.
- Vous réaliserez une décoration florale simple pour la table de quatre couverts.
- Vous réaliserez dans le cadre d'un travail à l'office la préparation froide suivante :

DECOUPE D'UN ANANAS à la carte pour 6 personnes, parfumé au Kirsch

en respectant les points suivants :

- ❖ hygiène personnelle et celle du poste,
- ❖ techniques mises en oeuvre,
- ❖ organisation du travail,
- ❖ présentation des mets.

- Vous présenterez la carte des mets, la carte des vins. Vous prendrez la commande et réaliserez le service des mets et des vins en pratiquant au minimum trois formes de service. Le choix de vos clients s'est porté sur le menu suivant :

TABLE DE QUATRE COUVERTS		TABLE DE DEUX COUVERTS
Saucisson brioché Sauce madère (service au guéridon) ****		Salade tiède de lentilles et saucisson (service à l'assiette) ****
Pavé de saumon beurre blanc Pomme vapeur (service à l'anglaise) ****		Darne de saumon grillée Légumes glacés (Service au guéridon) Sauce hollandaise (service à l'anglaise) ****
Plateau de fromages ****		Plateau de fromages ****
Ananas frais au kirsch (service au guéridon)		Ananas frais au kirsch (service au guéridon)

- Vous effectuerez les finitions suivantes :
Service du plateau de fromage au guéridon, fromage blanc à l'assiette

Préparation des darnes de saumon grillées

- Vous présenterez et encaisserez la note.

GROUPEMENT EST	C.A.P.	SESSION 2006
Spécialité : RESTAURANT		Durée: 4 heures 30
Epreuve : EP2 – Mise en place et service des mets et boissons		Coefficient : 10

SUJET N° 11

Vous rédigerez le bon de linge nécessaire à votre service.

- Vous réaliserez la mise en place à la carte de deux tables (1 x 4 et 1 x 2) ainsi que celle de votre console qui tiendra compte du menu.
- Vous réaliserez une décoration florale simple pour la table de quatre couverts.
- Vous réaliserez dans le cadre d'un travail à l'office la préparation froide suivante :

Découpe d'un ananas à la carte, parfumé au Kirsch pour 6 couverts
--

en respectant les points suivants :

- ❖ hygiène personnelle et celle du poste,
- ❖ techniques mises en oeuvre,
- ❖ organisation du travail,
- ❖ présentation des mets.

- Vous présenterez la carte des mets, la carte des vins. Vous prendrez la commande et réaliserez le service des mets et des vins en pratiquant au minimum trois formes de service. Le choix de vos clients s'est porté sur le menu suivant :

TABLE DE QUATRE COUVERTS
Salade niçoise (service à l'assiette) ****
Carré d'agneau aux petits légumes (service au guéridon) ****
Fromages ****
Ananas frais au kirsch (service à l'assiette)

TABLE DE DEUX COUVERTS
Salade niçoise (à dresser au guéridon) ****
Côtes d'agneau grillées aux petits légumes (service à l'anglaise) ****
Fromages ****
Ananas frais au kirsch (service à l'assiette)

- Vous effectuerez les finitions suivantes :

Découpe d'un carré d'agneau pour 4 couverts
--

- Vous présenterez et encaisserez la note.

GROUPEMENT EST	C.A.P.	SESSION 2006
Spécialité : RESTAURANT		Durée: 4 heures 30
Epreuve : EP2 – Mise en place et service des mets et boissons		Coefficient : 10