

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Jambon cru et mesclun
aux noix
❖❖❖
Sole Grenobloise
Purée de carottes à l'estragon
Pommes à l'anglaise
❖❖
Assiette de fromages
❖
Ananas frais et coulis de fruits rouges
ou
Tarte au citron meringuée

Menu 2 (2 couverts)

Asperges du Val de Loire
Sauce mousseline
❖❖❖
Colombo de volaille
Riz pilaff
❖❖
Plateau de fromages
❖
Ananas frais et coulis de fruits rouges
ou
Tarte au citron meringuée

Travail à faire :

- Réaliser la mise en place à la carte de deux tables de deux couverts,
- Effectuer la mise en place des consoles, guéridons et tables chaudes,
- Assurer le service des deux tables pour les mets et les boissons,
- Présenter la facture aux clients et effectuer l'encaissement,

Au cours des différentes étapes, il vous est demandé de communiquer de façon professionnelle et commerciale avec les clients et les autres services.

	Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques	Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques
Avant le service	Dresser le jambon	
Entrée	À l'assiette	À l'assiette
Plat principal	Fileter et servir la sole et la garniture au guéridon	À l'anglaise
Service des fromages	À l'assiette	Au plateau
Dessert	À l'assiette Attention 2 parts de tarte au citron et 2 parts d'ananas frais par candidat	
Boissons	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer selon les règles le service des boissons froides - Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier - Assurer selon les règles le service des boissons chaudes 	

		Session	2009	Code	90133-1
Examen et spécialité CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons					
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total	
SUJET A		4h30	10	S 1/1	

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Il est nécessaire d'apporter aux candidats le maximum d'informations sur la composition du menu, les appellations, l'organisation du service et de la facturation.

Plats	Type de service	Techniques à mettre en oeuvre	
		A	B
Menu 1 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	À l'assiette	Dresser le jambon	
Plat principal	Au guéridon	Servir le jambon	
Fromages	À l'assiette	Fileter et servir un poisson plat	
Dessert	À l'assiette	portion	
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	À l'anglaise		
Fromages	Au plateau		Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	À l'assiette		

Examen et spécialité		Session		Code	
CAP RESTAURANT		2009		90133-1	
Intitulé de l'épreuve					
EP2 : Production du service, des mets et des boissons					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total	
TECH		4 H 30'	10	1/1	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Salade d'agrumes aux asperges
ou
Melon à l'italienne
❖❖❖
Carré d'agneau à la provençale
Petits légumes tournés

❖❖
Assiette de fromages
❖
Tarte aux fraises

Menu 2 (2 couverts)

Salade d'agrumes aux asperges
ou
Melon à l'italienne
❖❖❖
Côtelettes d'agneau grillées beurre maître
d'hôtel
Fagot de haricots verts, tomate persillée
et pommes rissolées
❖❖
Plateau de fromages
❖
Tarte aux fraises

Travail à faire :

- Réaliser la mise en place à la carte de deux tables de deux couverts,
- Effectuer la mise en place des consoles, guéridons et tables chaudes,
- Assurer le service des deux tables pour les mets et les boissons,
- Présenter la facture aux clients et effectuer l'encaissement,

Au cours des différentes étapes, il vous est demandé de communiquer de façon professionnelle et commerciale avec les clients et les autres services.

	Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques	Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques
Avant le service		Peler et découper les agrumes en suprêmes (dressage assuré par la cuisine)
Entrée	À l'assiette	À l'assiette
Plat principal	Découper le carré au guéridon	À l'anglaise
Service des fromages	À l'assiette	Au guéridon
Dessert	À l'assiette	Portionner la tarte au guéridon
Boissons	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer selon les règles le service des boissons froides - Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier - Assurer selon les règles le service des boissons chaudes 	

		Session	2009	Code	90121-4
Examen et spécialité CAP RESTAURANT					
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons					
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N°de page/total	
SUJET 2		4h30	10	S 1/1	

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Il est nécessaire d'apporter aux candidats le maximum d'informations sur la composition du menu, les appellations, l'organisation du service et de la facturation.

Plats	Type de service	Techniques à mettre en oeuvre	
		A	B
Menu 1 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	Au guéridon		
Fromages	À l'assiette		Découper un carré d'agneau
Dessert	À l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	À l'assiette		Peler et découper des agrumes en suprêmes
Plat principal	À l'anglaise		
Fromages	Au guéridon		Adapter la coupe du fromage e fonction de la forme
Dessert	Au guéridon	Portionner au couteau ou à la cuillère	

Examen et spécialité		Session		Code	
CAP RESTAURANT		2009		90121-4	
Intitulé de l'épreuve					
EP2 : Production du service, des mets et des boissons					
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total	
TECH		4 H 30'	10	1/1	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Menu 1 (2 couverts)

Quiche aux fruits de mer
 ou
 Assiette de charcuteries et ses condiments
 ❖❖❖
 Carré d'agneau rôti
 Garniture Primeurs
 ❖❖
 Assiette de fromages
 ❖
 Coupe de fraise Melba

Menu 2 (2 couverts)

Quiche aux fruits de mer
 ou
 Assiette de charcuteries et ses condiments
 ❖❖❖
 Côtes d'agneau grillées
 Garniture Primeurs
 ❖❖
 Plateau de fromages
 ❖
 Coupe de fraise Melba

Travail à faire :

- Réaliser la mise en place à la carte de deux tables de deux couverts,
- Effectuer la mise en place des consoles, guéridons et tables chaudes,
- Assurer le service des deux tables pour les mets et les boissons,
- Présenter la facture aux clients et effectuer l'encaissement,

Au cours des différentes étapes, il vous est demandé de communiquer de façon professionnelle et commerciale avec les clients et les autres services.

	Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques	Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques
Avant le service	Dresser 2 assiettes de charcuteries	
Entrée	À l'assiette Attention : à disposition du candidat 2 assiettes de charcuteries et 2 quiches (pour les 2 tables)	
Plat principal	Découper et servir le carré au guéridon	À l'anglaise
Service des fromages	À l'assiette	Au plateau
Dessert	À l'assiette	À l'assiette
Boissons	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer selon les règles le service des boissons froides - Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier - Assurer selon les règles le service des boissons chaudes 	

		Session	2009	90124-3
Examen et spécialité CAP RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N°de page/total
SUJET 3		4h30	10	S 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Il est nécessaire d'apporter aux candidats le maximum d'informations sur la composition du menu, les appellations, l'organisation du service et de la facturation.

Plats	Type de service	Techniques à mettre en oeuvre	
		A	B
Menu 1 (2 couverts) :			
Préparation d'office		Dresser et servir différentes charcuteries tranchées par la logistique	
Entrée	A l'assiette		
Plat principal	Au guéridon		Découper un carré d'agneau
Fromages	A l'assiette		
Dessert	A l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			
Entrée	A l'assiette		
Plat principal	A l'anglaise		
Fromages	Au plateau	Portionner avec un couteau ou une cuillère	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	A l'assiette		

Examen et spécialité		Session	Code
CAP RESTAURANT		2009	90124-3
Intitulé de l'épreuve			
EP2 : Production du service, des mets et des boissons			
Type	Date et heure	Durée	N° de page/total
TECH		4 H 30'	1/1
		Coef	
		10	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

<p>Menu 1 (2 couverts)</p> <p>Salade aux foies de volailles ou Oeufs au plat aux asperges vertes ❖❖❖ Entrecôte double Grillée sauce marchand de vin Pommes Forestières ❖❖ Assiette de Fromages ❖ Coupe de glaces, 3 parfums au choix Tuiles aux amandes</p>
--

<p>Menu 2 (2 couverts)</p> <p>Salade aux foies de volailles ou Oeufs au plat aux asperges vertes ❖❖❖ Pavé de bœuf sauce marchand de vin Pommes Forestières ❖❖ Plateau de Fromages ❖ Coupe de glaces, 3 parfums au choix Tuiles aux amandes</p>

Travail à faire :

- Réaliser la mise en place à la carte de deux tables de deux couverts,
- Effectuer la mise en place des consoles, guéridons et tables chaudes,
- Assurer le service des deux tables pour les mets et les boissons,
- Présenter la facture aux clients et effectuer l'encaissement,

Au cours des différentes étapes, il vous est demandé de communiquer de façon professionnelle et commerciale avec les clients et les autres services.

	Menu 1 (2 couverts) Service/Techniques	Menu 2 (2 couverts) Service/Techniques
Avant le service	Préparer une sauce vinaigrette	
Entrée	À l'assiette Attention : uniquement 2 salades de foie de volaille et 2 œufs au plat par candidat	
Plat principal	Couper et servir l'entrecôte au guéridon	À l'anglaise
Service des fromages	À l'assiette	Au plateau
Dessert	À l'assiette	À l'assiette
Boissons	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer selon les règles le service des boissons froides - Présenter, déboucher et assurer selon les règles le service d'une bouteille de vin en seau et / ou en panier - Assurer selon les règles le service des boissons chaudes 	

		Session 2009	Code 90124-1
Examen et spécialité CAP RESTAURANT			
Intitulé de l'épreuve EP2 Production du service, des mets et des boissons			
Type SUJET 4	Date et heure	Durée 4h30	Coefficient 10
		N° de page/total S 1/1	

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Il est nécessaire d'apporter aux candidats le maximum d'informations sur la composition du menu, les appellations, l'organisation du service et de la facturation.

Plats	Type de service	Techniques à mettre en oeuvre	
		A	B
Menu 1 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Préparer une sauce émulsionnée instable
Entrée	À l'assiette		Couper et servir une entrecôte double
Plat principal	Au guéridon		
Fromages	À l'assiette		
Dessert	À l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Préparer une sauce émulsionnée instable
Entrée	À l'assiette		
Plat principal	À l'anglaise		
Fromages	Au plateau	Portionner avec un couteau ou une cuillère	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	À l'assiette		

Examen et spécialité		Session	Code
CAP RESTAURANT		2009	90124-1
Intitulé de l'épreuve			
EP2 : Production du service, des mets et des boissons			
Type	Date et heure	Durée	N° de page/total
TECH		4 H 30'	10 / 1/1

8/8

Académie :

CAP RESTAURANT

SESSION :

Centre d'examen :

EP2 : PRODUCTION DU SERVICE DES METS ET DES BOISSONS

ÉPREUVE PONCTUELLE

Nom et Prénom du candidat	Date :
----------------------------------	---------------

CRITÈRES

L'évaluation porte sur les techniques A et B du référentiel et se déroule dans le cadre d'un service de deux menus imposés sur 2 tables (2 x 2 couverts). Un filetage, découpage ou finition en salle seront prévus dans le menu ainsi qu'un plateau ou voiture de fromages.

ÉVALUATION

TB	B	I	TI
(3)	(2)	(1)	(0)

ORGANISER

Organiser son travail et gérer son rang (table, console, table chaude, guéridon, matériel,..)				
---	--	--	--	--

RÉALISER

Effectuer les tâches de nettoyage des locaux, du mobilier et du matériel				
--	--	--	--	--

Réaliser la mise en place de la console et du guéridon, Effectuer le nappage et la mise en place des tables en fonction des besoins				
--	--	--	--	--

Rédiger correctement les bons en vue de la délivrance des denrées et de la facturation				
--	--	--	--	--

Assurer techniquement et selon les règles le service des mets présentés à l'assiette				
--	--	--	--	--

Assurer techniquement et selon les règles le service des mets à l'anglaise				
--	--	--	--	--

Assurer techniquement et selon les règles le service des mets au guéridon en positionnant rationnellement son guéridon et en l'organisant en fonction des mets à servir				
---	--	--	--	--

Réaliser méthodiquement et selon les règles filetage, découpage ou flambage				
---	--	--	--	--

Réaliser le service du fromage à la voiture ou au plateau en respectant les règles de découpage et de service				
---	--	--	--	--

Assurer selon les règles le service des boissons froides (apéritifs, digestifs...) au départ du bar ou de l'office.				
---	--	--	--	--

Présenter, déboucher et assurer selon les règles, le service d'une bouteille de vin en seau et/ou en panier (respect de la verrerie, service, suivi des tables)				
---	--	--	--	--

Assurer selon les règles le service des boissons chaudes au départ du bar ou de l'office				
--	--	--	--	--

Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service				
--	--	--	--	--

Synchroniser le service des deux tables				
---	--	--	--	--

Réaliser une préparation d'office				
-----------------------------------	--	--	--	--

CONTRÔLER

Contrôler les factures et effectuer les encaissements				
---	--	--	--	--

COMMUNIQUER ET VENDRE

Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène corporelle irréprochable conforme aux exigences de la profession				
---	--	--	--	--

Assurer l'accueil, l'installation des clients avec le sourire Se préoccuper constamment du confort des clients et s'enquérir de leur satisfaction Prendre congé du client				
---	--	--	--	--

Appliquer les règles de savoir-vivre et de préséance et notamment avec amabilité, discrétion, politesse, disponibilité				
--	--	--	--	--

Prendre la commande et l'annoncer correctement en cuisine en utilisant les termes professionnels adéquats				
---	--	--	--	--

NOMBRE TOTAL DE POINTS OBTENUS À CHAQUE NIVEAU

NOMBRE TOTAL DE POINTS OBTENUS SUR 60

NOTE PROPOSÉE AU JURY (nombre total de points /3) (pts entiers ou 1/2 pt)

/ 20

Évaluateurs

Nom et fonction

Émargement