

**LE CANDIDAT DEVRA APPLIQUER OBLIGATOIREMENT
UN SERVICE A L'ANGLAISE ET UN SERVICE AU GUERIDON**

MENU 1

COCKTAIL DE CREVETTES

DARNE DE COLIN MEUNIERE

PLATEAU DE FROMAGES

SORBET AUX FRUITS, PETITS FOURS

-
- Préparation des cocktails de crevettes pour 4 personnes : le matin
 - Préparation de la darne pendant le service

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Pratique Professionnelle	Durée : 4 H 30	Coef. :	Page 1/1

**LE CANDIDAT DEVRA APPLIQUER OBLIGATOIREMENT
UN SERVICE A L'ANGLAISE ET UN SERVICE AU GUERIDON**

MENU 2

SALADE NICOISE

POULET GRILLE A L'AMERICAINE

PLATEAU DE FROMAGES

ANANAS FRAIS

-
- Préparation des ananas pour 4 personnes : le matin
 - Découpage du poulet pendant le service

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Pratique Professionnelle	Durée : 4 H 30	Coef. :	Page 1/1

**LE CANDIDAT DEVRA APPLIQUER OBLIGATOIREMENT
UN SERVICE A L'ANGLAISE ET UN SERVICE AU GUERIDON**

MENU 3

LEGUMES A LA GRECQUE

CARRE DE PORC CHARCUTIERE
JARDINIERE DE LEGUMES

PLATEAU DE FROMAGES

SALADE DE FRUITS FRAIS

-
- Préparation de la salade de fruits pour 4 personnes : le matin
 - Tranche du carré pour la table de 4 couverts pendant le service

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Pratique Professionnelle	Durée : 4 H 30	Coef. :	Page 1/1

**LE CANDIDAT DEVRA APPLIQUER OBLIGATOIREMENT
UN SERVICE A L'ANGLAISE ET UN SERVICE AU GUERIDON**

MENU 4

COCKTAIL FLORIDA

SOLE MEUNIERE

PLATEAU DE FROMAGES

TARTE AUX FRAISES

-
- Préparation des cocktails Florida : le matin
 - Préparation de la sole pendant le service
 - Découpage de la tarte

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Pratique Professionnelle	Durée : 4 H 30	Coef. :	Page 1/1

**LE CANDIDAT DEVRA APPLIQUER OBLIGATOIREMENT
UN SERVICE A L'ANGLAISE ET UN SERVICE AU GUERIDON**

MENU 5

QUICHE LORRAINE

POULARDE POCHEE SAUCE SUPREME

PLATEAU DE FROMAGES

COUPE DE FRAISES

-
- Préparation des coupes de fraises : le matin
 - Préparation de la quiche pendant le service
 - Découpage de la poularde

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Pratique Professionnelle	Durée : 4 H 30	Coef. :	Page 1/1

LE CANDIDAT DEVRA APPLIQUER OBLIGATOIREMENT
UN SERVICE A L'ANGLAISE ET UN SERVICE AU GUERIDON

MENU 6

COCKTAIL DE CREVETTES

DARNE DE COLIN MEUNIERE

PLATEAU DE FROMAGES

SORBET AUX FRUITS, PETITS FOURS

-
- Préparation des cocktails de crevettes pour 4 personnes : le matin
 - Préparation de la darne pendant le service

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Pratique Professionnelle	Durée : 4 H 30	Coef. :	Page 1/1

LE CANDIDAT DEVRA APPLIQUER OBLIGATOIREMENT
UN SERVICE A L'ANGLAISE ET UN SERVICE AU GUERIDON

MENU 7

SALADE NICOISE

POULET GRILLE A L'AMERICAINE

PLATEAU DE FROMAGES

ANANAS FRAIS

-
- Préparation des ananas pour 4 personnes : le matin
 - Découpage du poulet pendant le service

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Pratique Professionnelle	Durée : 4 H 30	Coef. :	Page 1/1

**LE CANDIDAT DEVRA APPLIQUER OBLIGATOIREMENT
UN SERVICE A L'ANGLAISE ET UN SERVICE AU GUERIDON**

MENU 8

LEGUMES A LA GRECQUE

CARRE DE PORC CHARCUTIERE
JARDINIERE DE LEGUMES

PLATEAU DE FROMAGES

SALADE DE FRUITS FRAIS

-
- Préparation de la salade de fruits pour 4 personnes : le matin
 - Tranche du carré pour la table de 4 couverts pendant le service

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Pratique Professionnelle	Durée : 4 H 30	Coef. :	Page 1/1

**LE CANDIDAT DEVRA APPLIQUER OBLIGATOIREMENT
UN SERVICE A L'ANGLAISE ET UN SERVICE AU GUERIDON**

MENU 9

COCKTAIL FLORIDA

SOLE MEUNIERE

PLATEAU DE FROMAGES

TARTE AUX FRAISES

-
- Préparation des cocktails Florida : le matin
 - Préparation de la sole pendant le service
 - Découpage de la tarte

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Pratique Professionnelle	Durée : 4 H 30	Coef. :	Page 1/1

**LE CANDIDAT DEVRA APPLIQUER OBLIGATOIREMENT
UN SERVICE A L'ANGLAISE ET UN SERVICE AU GUERIDON**

MENU 10

QUICHE LORRAINE

POULARDE POCHEE SAUCE SUPREME

PLATEAU DE FROMAGES

COUPE DE FRAISES

-
- Préparation des coupes de fraises : le matin
 - Préparation de la quiche pendant le service
 - Découpage de la poularde

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Pratique Professionnelle	Durée : 4 H 30	Coef. :	Page 1/1

**LE CANDIDAT DEVRA APPLIQUER OBLIGATOIREMENT
UN SERVICE A L'ANGLAISE ET UN SERVICE AU GUERIDON**

MENU 11

COCKTAIL DE CREVETTES

DARNE DE COLIN MEUNIERE

PLATEAU DE FROMAGES

SORBET AUX FRUITS, PETITS FOURS

-
- Préparation des cocktails de crevettes pour 4 personnes : le matin
 - Préparation de la darne pendant le service

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Pratique Professionnelle	Durée : 4 H 30	Coef. :	Page 1/1