

PREPARATION - DISTRIBUTION

a) Tenue des postes :

Le candidat devra effectuer les tâches d'entretien, de préparation des locaux et du matériel qui correspond à son poste.

b) Mise en place :

Le candidat devra individuellement, pour son rang, vérifier l'entretien, assurer la mise en place à la carte, le nappage des tables et la décoration florale.

c) Service des mets, des boissons et préparations spécifiques :

Le candidat devra assurer :

- la prise de commande et la rédaction des bons,
 - le service des mets et des boissons,
- à une table de 4 couverts et à une table de 2 couverts.

d) Débarrassage et rangement en fin de service

Table de 4 couverts

Légumes à la Grecque
✕
Steak au poivre Pommes de terre sautées à cru
✕
Ananas frais

Table de 2 couverts

Moules marinières
✕
Steak sauté Bercy
✕
Tarte aux fruits

- Les moules seront servies au guéridon
- Le steak au poivre sera préparé devant le client
- L'ananas sera préparé à l'office
- La tarte aux fruits sera découpée à l'office
- Légumes à la Grecque : service à l'anglaise
- 1 bouteille de vin rouge à la table de 4 couverts
- 1/2 bouteille de vin blanc + 1/2 bouteille de vin rouge à la table de 2 couverts.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 5 h 00	Page 1/2	HOTELLERIE - RESTAURATION dominante RESTAURANT
S U J E T N°1		EP1 - Pratique professionnelle

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 5 h 00	Page 2/2	HOTELLERIE - RESTAURATION dominante RESTAURANT
S U J E T N°1		EP1 - Pratique professionnelle

PREPARATION - DISTRIBUTION

a) Tenue des postes :

Le candidat devra effectuer les tâches d'entretien, de préparation des locaux et du matériel qui correspond à son poste.

b) Mise en place :

Le candidat devra individuellement, pour son rang, vérifier l'entretien, assurer la mise en place à la carte, le nappage des tables et la décoration florale.

c) Service des mets, des boissons et préparations spécifiques :

Le candidat devra assurer :

- la prise de commande et la rédaction des bons,
- le service des mets et des boissons,
- à une table de 4 couverts et à une table de 2 couverts.

d) Débarrassage et rangement en fin de service

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 5 h 00	Page 1/2	HOTELLERIE - RESTAURATION dominante RESTAURANT
S U J E T N°2		EP1 - Pratique professionnelle

Table de 4 couverts

Oeufs farcis Chimay
✕
Pavé de saumon beurre blanc Pommes anglaises
✕
Pêches flambées sur glace vanille

Table de 2 couverts

Shrimp's Cocktail
✕
Côte de Boeuf (2 personnes) Sauce Choron Pommes Pont Neuf
✕
Tarte Bourdaloue

- Oeufs farcis Chimay : service au guéridon
- Pavé de saumon : service à l'assiette
- Pêches flambées : finition en salle
- Shrimp's Cocktail : préparation d'office pendant le temps de mise en place
- Côte de Boeuf : découpage en salle
- Sauce Choron : service à l'anglaise
- Tarte Bourdaloue : portionnage en salle
- 1 bouteille de vin rouge ou 1 bouteille de vin blanc à la table de 4 couverts
- 1/2 bouteille de vin blanc + 1/2 bouteille de vin rouge à la table de 2 couverts.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 5 h 00	Page 2/2	HOTELLERIE - RESTAURATION dominante RESTAURANT
S U J E T N°2		EP1 - Pratique professionnelle

PREPARATION - DISTRIBUTION

a) Tenue des postes :

Le candidat devra effectuer les tâches d'entretien, de préparation des locaux et du matériel qui correspond à son poste.

b) Mise en place :

Le candidat devra individuellement, pour son rang, vérifier l'entretien, assurer la mise en place à la carte, le nappage des tables et la décoration florale.

c) Service des mets, des boissons et préparations spécifiques :

Le candidat devra assurer :

- la prise de commande et la rédaction des bons,
 - le service des mets et des boissons,
- à une table de 4 couverts et à une table de 2 couverts.

d) Débarrassage et rangement en fin de service

Table de 4 couverts

Avocat aux crevettes
✦
Poulet cocotte Grand mère
✦
Crêpes au sucre

Table de 2 couverts

Avocat aux crevettes
✦
Steak sauté Bercy
✦
Crêpes flambées

- L'avocat sera découpé par le candidat sur le temps de mise en place pour la table de 4 couverts
- Le découpage du poulet se fera en salle
- Les crêpes flambées seront à réaliser en salle
- Steak sauté Bercy : service à l'anglaise
- Avocat crevettes pour la table de 2 couverts : sur assiette

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 5 h 00	Page 1/2	HOTELLERIE - RESTAURATION dominante RESTAURANT
S U J E T N°3		EP1 - Pratique professionnelle

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 5 h 00	Page 2/2	HOTELLERIE - RESTAURATION dominante RESTAURANT
S U J E T N°3		EP1 - Pratique professionnelle

PREPARATION - DISTRIBUTION

a) Tenue des postes :

Le candidat devra effectuer les tâches d'entretien, de préparation des locaux et du matériel qui correspond à son poste.

b) Mise en place :

Le candidat devra individuellement, pour son rang, vérifier l'entretien, assurer la mise en place à la carte, le nappage des tables et la décoration florale.

c) Service des mets, des boissons et préparations spécifiques :

Le candidat devra assurer :

- la prise de commande et la rédaction des bons,
- le service des mets et des boissons,

à une table de 4 couverts et à une table de 2 couverts.

d) Débarrassage et rangement en fin de service

Table de 4 couverts

Saucisson en brioche Sauce Porto
✂
Darne de saumon grillée Sauce maitaise Pommes anglaises
✂
Poire Belle Hélène

Table de 2 couverts

Avocat Cocktail
✂
Faux filet grillé Béarnaise Pommes allumettes
✂
Pommes flambées au Calvados

- Saucisson en brioche : découpage en salle
- Darne de saumon : découpage en salle
- Pommes anglaises : service à l'anglaise
- Poire Belle Hélène : préparée en cuisine, service à l'assiette
- Avocat Cocktail : préparation à l'office pendant le temps de mise en place
- Faux filet grillé : service à l'assiette
- Pommes flambées : finition en salle
- 1/2 bouteille de vin blanc + 1/2 bouteille de vin rouge pour la table de 4 couverts
- 1 bouteille de vin rouge pour la table de 2 couverts

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 5 h 00	Page 1/2	HOTELLERIE - RESTAURATION dominante RESTAURANT
S U J E T N°4		EP1 - Pratique professionnelle

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 5 h 00	Page 2/2	HOTELLERIE - RESTAURATION dominante RESTAURANT
S U J E T N°4		EP1 - Pratique professionnelle

PREPARATION - DISTRIBUTION

a) Tenue des postes :

Le candidat devra effectuer les tâches d'entretien, de préparation des locaux et du matériel qui correspond à son poste.

b) Mise en place :

Le candidat devra individuellement, pour son rang, vérifier l'entretien, assurer la mise en place à la carte, le nappage des tables et la décoration florale.

c) Service des mets, des boissons et préparations spécifiques :

Le candidat devra assurer :

- la prise de commande et la rédaction des bons,
 - le service des mets et des boissons,
- à une table de 4 couverts et à une table de 2 couverts.

d) Débarrassage et rangement en fin de service

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 5 h 00	Page 1/2	HOTELLERIE - RESTAURATION dominante RESTAURANT
S U J E T N°5		EP1 - Pratique professionnelle

Table de 4 couverts

Assiette de crudités
(betteraves, carottes, céleri,
concombre)



Poulet grillé vert pré



Cerises Jubilé

Table de 2 couverts

Soufflé au fromage



Steak grillé
Beurre Maître d'hôtel
Pommes paille



Salade de fruits
(pomme, banane, orange,
fraises)

- Assiette de crudités : service à l'assiette
- Poulet grillé vert pré : découpage au guéridon
- Cerises Jubilé : finition en salle
- Soufflé au fromage : service au guéridon
- Steak grillé : service à l'anglaise
- Salade de fruits : travail d'office

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 5 h 00	Page 2/2	HOTELLERIE - RESTAURATION dominante RESTAURANT
S U J E T N°5		EP1 - Pratique professionnelle