

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		Session 2001
Durée : 5 h 00	Page 1/2	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION dom. RESTAURANT + CAP RESTAURANT
S U J E T N°1		EP1 - Pratique professionnelle

Table de 4 couverts

Quiche des pêcheurs	(Portionnage)
✦	
Poulet rôti Pommes Pont-Neuf	(Découpage)
✦	
Coupe de glace	(Assiette)

Table de 2 couverts

Avocat crevettes	(Travail à l'office)
✦	
Poulet rôti	(Assiette)
✦	
Pêches flambées	(Guéridon)

- 1 bouteille de vin rouge à la table de 4 couverts

- ½ bouteille de vin blanc + ½ bouteille de vin rouge à la table de 2 couverts.

- Avocat crevettes : préparation sur le temps de mise en place
- Poulet rôti : découpage en salle
- Pêches flambées : flambage en salle

ACADEMIE DE CAEN		Session 2001
Durée : 5 h 00	Page 2/2	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION dom. RESTAURANT + CAP RESTAURANT
S U J E T N°1		EP1 - Pratique professionnelle