

# SUJET N° 1

## RESTAURATION

- 1) Préparez une corbeille de fruits pour une prestation V.I.P. pour 2 personnes.
  
- 2) Présentez en chambre un plateau comprenant : 1 bouteille de Champagne dans un seau et 2 verres ; ouvrir la bouteille devant le client.

---

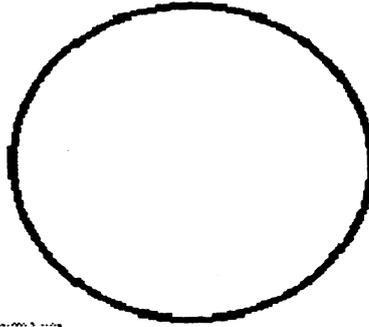
### NOTE AU JURY

*Fournir le matériel nécessaire :*

- un support (corbeille en osier, coupe en verre, métal ou autre)
- 4 ou 5 sortes de fruits de saison
- éventuellement : bolduc, papier transparent de présentation, 1 paire de ciseaux
- 1 seau à Champagne
- 1 linceul
- assortiment de verres dont les flûtes
- 1 plateau de service
- glaçons, eau fraîche

<b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT</b>			
<b>SESSION 2002</b>	<b>Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>Durée : 0 H 45</b>	<b>Coef. :</b>
<b>SUJET N° 1</b>	<b>RESTAURATION</b>	<b>Page : 2/4</b>	

ANNEXE 1



Hôtel SAINT-QUENTIN

PETIT DÉJEUNER

Le petit déjeuner est servi au restaurant "Les Manèges" de 6 h 30 à 10 h 00.  
Si vous le prenez dans votre chambre, suspendez cette fiche  
dès ce soir à l'extérieur de votre porte après l'avoir complétée.  
Le service est assuré de 6 h 30 à 12 h 00 de 1/4 d'heure en  
1/4 d'heure.

PETIT DÉJEUNER COMPLET : 10 €

Jus d'orange, croissant, petit pain, beurre, confiture et miel,  
yaourt, fruit ou compote au choix.

- THÉ
- THÉ CITRON
- THÉ AU LAIT

- DÉCAFFÉINE
- CAFÉ
- CAFÉ AU LAIT

- CHOCOLAT
- LAIT FROID
- LAIT CHAUD

SUPPLÉMENTS :

- CORN FLAKES
- JAMBON
- SAUCISSES

- 2 ŒUFS
- À LA COQUE
- AU PLAT
- BROUILLÉS
- OMELETTE
- BACON

- PAIN LE MOUSSE
- SALADE  
DE FRAÏTES
- EAU MINÉRALE

PRIX NETS

Nous vous suggérons notre petit déjeuner américain qui vous  
sera servi au restaurant "Les Manèges" dès 6 h 30

FAVRE

A SERVIR ENTRE 8 h et 8h 30 h

CHAMBRE N° 304 Nombre de personnes 1

SIGNATURE [Signature]

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT			
SESSION 2002	Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 0 H 45	Coef. :
SUJET N° 2	RESTAURATION	Page : 3/5	

## SUJET N° 2

### RESTAURATION

- 1) Préparer un plateau d'un petit déjeuner complet selon le bon de commande pour une personne.  
(Annexe 1)
- 2) Acheminer le plateau du petit déjeuner dans la chambre.
- 3) Le présenter au client et l'installer.

<b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT</b>			
<b>SESSION 2002</b>	<b>Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>Durée : 0 H 45</b>	<b>Coef. :</b>
<b>SUJET N° 2</b>	<b>RESTAURATION</b>	<b>Page : 2/5</b>	

## SUJET N° 3

### RESTAURATION

Préparer un plateau de petits déjeuners pour 2 personnes 2. L'un avec un café au lait simple, l'autre un thé au citron complet.

En effectuer le service.

---

### NOTE AU JURY

Evaluer le contenu des plateaux (matériels utilisés), et la rapidité de service.

<b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT</b>			
<b>SESSION 2002</b>	<b>Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>Durée : 0 H 45</b>	<b>Coef. :</b>
<b>SUJET N° 3</b>	<b>RESTAURATION</b>	<b>Page : 2/4</b>	

## SUJET N° 4

### RESTAURATION

Préparer et acheminer le plateau de petit déjeuner en fonction de la commande ci-jointe.

---

### NOTE AU JURY

Evaluer la rapidité et l'exactitude du service avec la commande du client.

<b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT</b>			
<b>SESSION 2002</b>	<b>Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>Durée : 0 H 45</b>	<b>Coef. :</b>
<b>SUJET N° 4</b>	<b>RESTAURATION</b>	<b>Page : 2/5</b>	

CE SOIR : Commandez votre petit déjeuner en accrochant cette  
fiche au bouton extérieur de votre porte.

Please use this form to order your breakfast and hang  
it outside your door.

Nom en capitales, Name DUPL AN.  
N° Chambre ( 202 ) Nombre de personnes, Number of persons 2  
Servez entre 9 h et 10 h  
To be served between.....a.m. and.....a.m.

Délai possible de 15 minutes Within a delay of 15 minutes

**PETIT-DÉJEUNER COMPLET - CONTINENTAL BREAKFAST**

Servi de 7 h 30 à 11 heures

- Café nature, Black coffee  1  
Café au lait, Coffee with milk   
Thé citron, Lemon tea   
Thé au lait, Tea with milk  1  
Chocolat, Chocolate   
Lait nature, Milk

avec petit pain, croissant, beurre et confiture  
with roll, croissant, butter and jam

**SUPPLÉMENTS - EXTRAS**

**JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES**

- Pamplemousse - Grapefruit  
 Orange - Orange  
 Tomate - Tomato  
 Ananas - Pineapple

**ŒUFS - EGGS**

- Œuf(s) à la coque - Boiled egg(s)  
 Œufs brouillés - Scrambled eggs  
 Œufs au jambon - Ham and eggs  
 Œufs au bacon - Bacon and eggs  
 Œufs sur le plat - Frieds eggs

3 | 3½ | 4 | 4½  
minutes

**AUTRES SERVICES DEMANDÉS**

- Fromage - Cheese  
 Jambon - Ham  
 Les fruits - Fresh fruit  
2  Céréales - Cereals  
2  Yaourt - Yogourt

Si vous le préférez, vous pouvez  
prendre le petit déjeuner dans  
notre salle à manger.

If you prefer you may take the  
breakfast in our Dining Room.

Signature



<b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT</b>			
<b>SESSION 2002</b>	<b>Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>Durée : 0 H 45</b>	<b>Coef. :</b>
<b>SUJET N° 4</b>	<b>RESTAURATION</b>	<b>Page : 3/5</b>	