

**Table de 2 personnes**

Melon à l'Italienne

Darne de saumon grillée

Sauce Béarnaise

Riz safrané

Plateau de fromages

Tarte aux fraises

**Table de 4 personnes**

Quiche Lorraine

Blanquette de volaille à l'ancienne

Riz pilaf

Assiette de fromages

Tarte aux fraises

**Travail demandé**

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Travail à effectuer**

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<b>Avant le service</b>	Préparer le melon à l'italienne à l'office (fournir le jambon tranché)	
<b>Pendant le service</b>	Servir le melon à l'assiette Préparer et servir les darnes au guéridon Servir la tarte à l'assiette	Servir la quiche au guéridon Servir la blanquette à l'anglaise Servir la tarte à l'assiette
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux 2 tables Servir obligatoirement un ou des vins Café ou infusion aux deux tables	
<b>Service des fromages</b>	Servir au guéridon ou à l'anglaise pour la table de 2 couverts ; à l'assiette pour la carte de 4 couverts	
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30712 A1</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : a) Préparation - Distribution</b>				
Type <b>SUJET N° 1</b>	Date et heure <b>Lundi 26/05/03 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>1/1</b>

**Table de 2 personnes**

Salade de gésiers et magrets de canard

Côte de porc charcutière  
Pomme purée

Plateau de trois fromages

Crème brûlée

**Table de 4 personnes**

Avocat aux crevettes sauce cocktail

Carré d'agneau aux primeurs

Assiette de fromages

Crème brûlée

**Travail demandé**

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Travail à effectuer**

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<b>Avant le service</b>		Préparer et présenter l'avocat au crevettes sauce cocktail à l'office
<b>Pendant le service</b>	Servir la salade à l'assiette Servir les côtes à l'anglaise Servir les crèmes à l'assiette	Servir les avocats à l'assiette Découper et servir le carré au guéridon Servir les crèmes à l'assiette
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux 2 tables Servir obligatoirement un ou des vins Café ou infusion aux deux tables	
<b>Service des fromages</b>	Servir au guéridon ou à l'anglaise pour la table de 2 couverts ; à l'assiette pour la carte de 4 couverts	
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30712A2</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : a) Préparation - Distribution</b>				
Type <b>SUJET N° 2</b>	Date et heure <b>Lundi 26/05/03 (Soir)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>1/1</b>

**Table de 2 personnes**

Coupe Florida

Steak au poivre  
Pommes sautées

Plateau de fromages

Assiette de sorbets

**Table de 4 personnes**

Feuilleté de fruits de mer à l'américaine

Tournedos sauté Châtelaine

Assiette de fromages

Assiette de sorbets

**Travail demandé**

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Travail à effectuer**

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<b>Avant le service</b>	Préparer et présenter la coupe florida à l'assiette	
<b>Pendant le service</b>	Servir la salade à l'assiette Préparer et servir au guéridon les steaks Servir les sorbets à l'assiette	Servir les feuilletés à l'assiette Servir les tournedos à l'anglaise Servir les sorbets à l'assiette
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux 2 tables Servir obligatoirement un ou des vins Café ou infusion aux deux tables	
<b>Service des fromages</b>	Servir au guéridon ou à l'anglaise pour la table de 2 couverts ; à l'assiette pour la carte de 4 couverts	
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30712 A 3</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : a) Préparation - Distribution</b>				
Type <b>SUJET N° 3</b>	Date et heure <b>Mardi 27/05/03 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>1/1</b>

<p><b>Table de 2 personnes</b></p> <p>Salade niçoise</p> <p>Filet de saumon aux légumes Riz pilaf</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Cerises flambées sur glace vanille</p>
--

<p><b>Table de 4 personnes</b></p> <p>Salade niçoise</p> <p>Filet de sole Dieppoise Riz pilaf</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Tarte aux fraises</p>
--

**Travail demandé**

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Travail à effectuer**

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<b>Avant le service</b>	A l'office dresser 2 assiettes de salade niçoise	Préparer une vinaigrette pour 6 personnes et dresser un plat de salade niçoise pour 4 personnes à l'office
<b>Pendant le service</b>	Servir la salade à l'assiette Servir les filets de saumon à l'assiette Préparer, flamber et servir les cerises aux guéridon	Servir la salade niçoise au guéridon Servir les filets de soles à l'anglaise Servir la tarte à l'assiette
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux 2 tables Servir obligatoirement un ou des vins Café ou infusion aux deux tables	
<b>Service des fromages</b>	Servir au guéridon ou à l'anglaise pour la table de 2 couverts ; à l'assiette pour la carte de 4 couverts	
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30712 A 4</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : a) Préparation - Distribution</b>				
Type <b>SUJET N° 4</b>	Date et heure <b>Mardi 27/05/03 (Soir)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>1/1</b>

<p><b>Table de 2 personnes</b></p> <p>Assiette de charcuteries</p> <p>Magret de canard aux agrumes Haricots vers à la Provençale</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Pêche Melba</p>
--

<p><b>Table de 4 personnes</b></p> <p>Quiche au saumon basilic</p> <p>Magret de canard aux agrumes Haricots vers à la Provençale</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Pêche Melba</p>
--

**Travail demandé**

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Travail à effectuer**

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<b>Avant le service</b>	Préparer et dresser les assiettes de charcuterie à l'office (fournir le jambon à l'os tranché)	
<b>Pendant le service</b>	Servir les charcuteries à l'assiette Découper et servir le magret au guéridon Servir les pêches à l'assiette	Servir la quiche au guéridon Servir les magrets à l'anglaise Servir les pêches à l'assiette
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux 2 tables Servir obligatoirement un ou des vins Café ou infusion aux deux tables	
<b>Service des fromages</b>	Servir au guéridon ou à l'anglaise pour la table de 2 couverts ; à l'assiette pour la carte de 4 couverts	
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	Code <b>30712 A 5</b>
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : a) Préparation - Distribution</b>		
Type <b>SUJET N° 5</b>	Date et heure <b>Mardi 17/06/03 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>
Points <b>16</b>	N° de page/total <b>1/1</b>	

<p><b>Table de 2 personnes</b></p> <p>Cocktail de crevettes</p> <p>Côte de bœuf grillé béarnaise</p> <p>Pommes Dauphine</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Tarte Tatin</p>
---

<p><b>Table de 4 personnes</b></p> <p>Cocktail de crevettes</p> <p>Steak sauté</p> <p>Pommes Dauphine</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Tarte Tatin</p>
--

**Travail demandé**

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Travail à effectuer**

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<b>Avant le service</b>	Préparer et présenter le cocktail de crevettes à l'office pour 2 personnes	
<b>Pendant le service</b>	Servir les cocktails de crevettes à l'assiette Découper et servir la côte de bœuf au guéridon Servir la tarte Tatin à l'assiette	Servir les cocktails de crevettes à l'assiette Servir les steaks à l'anglaise Servir la tarte au guéridon
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux 2 tables Servir obligatoirement un ou des vins Café ou infusion aux deux tables	
<b>Service des fromages</b>	Servir au guéridon ou à l'anglaise pour la table de 2 couverts ; à l'assiette pour la carte de 4 couverts	
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30712 A 6</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : a) Préparation - Distribution</b>				
Type <b>SUJET N° 6</b>	Date et heure <b>Mardi 17/06/03 (Soir)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page total <b>1/1</b>

**Table de 2 personnes**

Asperges sauce Maltaise  
 Sole grillée – beurre d’anchois  
 Tian courgettes  
 Plateau de fromages  
 Café liégeois

**Table de 4 personnes**

Asperges sauce Maltaise  
 Filet de sole Bonne Femme  
 Riz pilaf  
 Assiette de fromages  
 Ananas au Kirsch

**Travail demandé**

- Réaliser la mise en place d’une table de 2 et d’une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l’une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Travail à effectuer**

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l’ensemble des opérations de mise en place.

	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<b>Avant le service</b>		Préparer et présenter l’ananas à l’office
<b>Pendant le service</b>	Servir à l’assiette les asperges Découper et servir les soles au guéridon Servir les cafés liégeois à l’assiette	Servir les asperges au guéridon Servir les filets de sole à l’anglaise Servir l’ananas à l’assiette
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux 2 tables Servir obligatoirement un ou des vins Café ou infusion aux deux tables	
<b>Service des fromages</b>	Servir au guéridon ou à l’anglaise pour la table de 2 couverts ; à l’assiette pour la carte de 4 couverts	
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30712 A7</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l’hôtellerie Dominante production de services</b>				
Intitulé de l’épreuve <b>EP1 : a) Préparation - Distribution</b>				
Type <b>SUJET N° 7</b>	Date et heure <b>Mercredi 18/06/03 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>1/1</b>

**Table de 2 personnes**

Avocat au crabe et aux crevettes

Médailon de veau Duroc  
Petits pois à la française

Plateau de fromages

Pêche Melba

**Table de 4 personnes**

Dartois de poisson

Carré de Porc à l'orange  
Pommes rissolées

Assiette de fromages

Pêche Melba

**Travail demandé**

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Travail à effectuer**

**Mise en place** : le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<b>Avant le service</b>	Préparer et présenter les avocats au crabe et aux crevettes à l'office	
<b>Pendant le service</b>	Servir les avocats à l'assiette Servir les médaillons à l'anglaise Servir les pêches Melba à l'assiette	Servir le Dartois au guéridon Découper et servir le carré au guéridon Servir les pêches Melba à l'assiette
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux 2 tables Servir obligatoirement un ou des vins Café ou infusion aux deux tables	
<b>Service des fromages</b>	Servir au guéridon ou à l'anglaise pour la table de 2 couverts ; à l'assiette pour la carte de 4 couverts	
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30712 A 8</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : a) Préparation - Distribution</b>				
Type <b>SUJET N° 8</b>	Date et heure <b>Mercredi 18/06/03 (Soir)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>1/1</b>



**Table de 2 personnes**

Melon à l'Italienne

Darne de saumon grillée  
Sauce Béarnaise  
Riz safrané

Plateau de fromages

Tarte aux fraises

**Table de 4 personnes**

Quiche Lorraine

Blanquette de volaille à l'ancienne  
Riz pilaf

Assiette de fromages

Tarte aux fraises

**Travail demandé**

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts,
- Réaliser la décoration florale pour l'une des deux tables,
- Assurer le service des deux tables (mets et boissons)

**Travail à effectuer**

**Mise en place :** le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place.

	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<b>Avant le service</b>	Préparer le melon à l'italienne à l'office (fournir le jambon tranché)	
<b>Pendant le service</b>	Servir le melon à l'assiette Préparer et servir les darnes au guéridon Servir la tarte à l'assiette	Servir la quiche au guéridon Servir la blanquette à l'anglaise Servir la tarte à l'assiette
<b>Service des boissons</b>	Servir les apéritifs aux 2 tables Servir obligatoirement un ou des vins Café ou infusion aux deux tables	
<b>Service des fromages</b>	Servir au guéridon ou à l'anglaise pour la table de 2 couverts ; à l'assiette pour la carte de 4 couverts	
<b>Type de service</b>	Précisé ci-dessus	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30712 A 9</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : a) Préparation - Distribution</b>				
Type <b>SUJET N° 9</b>	Date et heure <b>Lundi 23/06/03 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>1/1</b>