

**BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**  
**Dominante Production Culinaire**  
**Technique : Atelier 3**  
**préparation spécifique**

**Sujet 01**

**Effectuer le débarrassage de 4 couverts (fromage)  
et préparer la suite (tarte aux pommes pour 4, à l'assiette).**

<b>Matériel</b>		
<b>1 table de 4 personnes dressée avec une mise place fromages pour 4 personnes, (avec miettes sur table). En console : prévoir couverts pour la tarte aux pommes.</b>		

**BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**  
**Dominante Production Culinaire**  
**Technique : Atelier 3**  
**préparation spécifique**

**Sujet 02**

**Effectuer Le service et le débarrassage de 4 apéritifs  
sur plateau à une table.**

<b>Matériel</b>		
<b>1 table dressée pour 4 couverts. 1 plateau de bar, dressé avec 1 verre old fashioned, 1 flute, 1 verre à cocktail, 1 tumbler. Ces verres devront être remplis (au besoin avec de l'eau colorée).</b>		

**BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**  
**Dominante Production Culinaire**  
**Technique : Atelier 3**  
**préparation spécifique**

**Sujet 03**

**Effectuer le port d'une suite  
et organiser le guéridon**

<b>Matériel</b>		
<b>1 plat ovale</b> <b>3 assiettes de service</b> <b>1 légumier et sa base</b> <b>1 saucière et sa base</b> <b>Prévoir mise en place guéridon</b>		

**BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**  
**Dominante Production Culinaire**  
**Technique : Atelier 3**  
**préparation spécifique**

**Sujet 04**

**Effectuer le service d'un café et d'un thé nature  
à une table.**

<b>Matériel</b>		
<b>1 table de 2 couverts, dressée après dessert sans assiettes d'attente, (les assiettes d'attente seront mises à disposition du candidat sur la console). 1 plateau dressé avec 1 café et 1 thé nature.</b>		

# **MENU à 36.00€**

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE**

**OU**

**ASPERGES SAUCE MOUSSSELINE**

-----

**FILETS DE JULIENNE A L'OSEILLE  
JULIENNE DE LEGUMES SAFRANE**

**OU**

**MOULES ET PRAIRES FARCIES**

-----

**CARRE D'AGNEAU  
BOUQUETIERE DE LEGUMES**

**OU**

**SAUTE DE VEAU MARENGO  
POMMES VAPEUR**

-----

**PLATEAU DE FROMAGES**

-----

**CRÊPES FLAMBEES ET GLACE VANILLE**

**OU**

**CHARLOTTE AUX FRAMBOISES**

Nos prix sont nets

# **MENU à 36.00€**

**QUICHE AUX FRUITS DE MER**

**OU**

**ASSIETTE DE JAMBON DE BAYONNE**

-----

**TRUITES AU SYLVANER**

**OU**

**FILETS DE SOLES BONNE FEMME**

-----

**ENTRECOTE MARCHAND DE VIN  
POMMES PONT NEUF**

**OU**

**POULET SAUTE CHASSEUR  
HARICOTS VERTS SAUTES**

-----

**PLATEAU DE FROMAGES**

-----

**TARTE A L'ALSACIENNE**

**OU**

**GLACE VANILLE / CHOCOLAT**

Nos prix sont nets

# **MENU à 36.00€**

**TARTE A L'OIGNON**

**OU**

**SALADE DU PÊCHEUR**

-----

**GOUJONNETTES DE SOLES / BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL**

**OU**

**COQUILLES SAINT JACQUES AU GRATIN**

-----

**ESCALOPES DE VEAU A LA CREME  
CHAMPIGNONS SAUTES / PETITS POIS FRAIS**

**OU**

**FOIE DE VEAU A L'ANGLAISE  
POMMES VAPEUR**

-----

**PLATEAU DE FROMAGES**

-----

**MOKA**

**OU**

**EVENTAILS DE SORBETS AUX FRUITS**

Nos prix sont nets

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2004**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N° 01**

**Effectuer le débarrassage de 4 couverts (fromage),  
et préparer la suite (tarte aux pommes pour 4 à l'assiette).**

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**  
**E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES**  
**DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE**  
**SESSION 2004**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE**  
**ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUIJET N° 02**

**Effectuer le service et le débarrassage de 4 apéritifs sur plateau  
à une table.**

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2004**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N°03**

**Effectuer le port d'une suite  
et organiser le guéridon.**

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2004**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N°04**

**Effectuer le service d'un café et d'un thé nature  
à une table .**