

Menu Table de 2 personnes

**Salade de pamplemousse aux crevettes
sauce cocktail**

**Salmis de pintade
Brocolis au beurre
Carottes glacées**

Plateau de Fromages

Pêches Flambées au Cointreau

Menu Table de 4 personnes

Asperges sauce Mousseline

**Pintadeau sur canapé
Brocolis au beurre
Carottes glacées**

Assiette de Fromages

Pêche Melba

Travail à effectuer

- 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)

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

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service	Préparer les salades de pamplemousse et crevettes sauce cocktail (mayonnaise préparée par la cuisine)	
Pendant le service	Servir les entrées à l'assiette Service du plat principal à l'anglaise Effectuer le flambage des pêches au guéridon	Servir les asperges au guéridon Découper et servir le pintadeau au guéridon Servir le dessert en coupe (préparée par l'officier)
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes et le service du vin	
Service des fromages	Au guéridon	Servir les fromages à l'assiette (préparées par l'officier)
Type de service	Techniques précisées ci-dessus.	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40012	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EPI : a) Préparation - Distribution				
Type SUJET/	Date et heure Mercredi 26 mai 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts : Salade de pamplemousse aux crevettes et sauce cocktail ----- Salmis de pintade Brocolis au beurre Carottes glacées ----- Plateau de Fromages ----- Pêches Flambées au Cointreau		Préparer une sauce émulsionnée stable, relevée et agrémentée
		Peler, découper et servir au client le cocktail de pamplemousse
	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	
		Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions et flambages
	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	Flamber des pêches
		Synchroniser le service de deux tables
Menu 4 couverts : Asperges sauce Mousseline ----- Pintadeau sur Canapé Brocolis au beurre Carottes glacées ----- Assiette de fromages ----- Pêches Melba	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir	
		Découper un pintadeau pour 4 personnes
	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	
		Synchroniser le service de deux tables

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40012	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type TECH ° 1	Date et heure Mercredi 26 mai 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N°de page/total F 1/1

Menu Table de 2 personnes

Melon au Pineau des Charentes

**Côte de Bœuf grillée sauce Béarnaise
Pommes Croquettes**

Assiette de fromages

Crêpes soufflées au Grand-Marnier

Menu Table de 4 personnes

Quiche Lorraine

**Filet de sole Bonne Femme
Pommes vapeur**

Plateau de fromages

Pêches flambées sur glace vanille

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.

- 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)

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service	Préparer à l'office 2 portions de melon	/
Pendant le service	Melon servi à l'assiette Découper la côte devant les clients et servir au guéridon Servir garniture et sauce à l'anglaise Dessert servi à l'assiette	Découper la quiche , flamber et servir les pêches au guéridon devant les clients Servir le plat principal à l'assiette
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes et le service du vin	
Service des fromages	Servir à l'assiette (préparées par l'officier)	Découper et servir le plateau de fromages au guéridon
Type de service	Techniques précisées ci-dessus	

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40243-1
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services		
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution		
Type SUJET 2	Date et heure Mercredi 26 mai 2004 (Soir)	Durée 4 heures
	Points 16	N° de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts :		
Melon au Pineau des Charentes	Peler, découper et servir au client les principaux fruits frais et les pamplemousses rafraîchis	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions ou flambages
Côtes de bœuf grillée sauce Choron Pommes croquettes		Couper et servir une côte de bœuf pour 2 personnes
Assiette de fromages	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	Synchroniser le service de deux tables
Crêpes soufflées au Grand-Marnier	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	
Menu 4 couverts :		
Quiche Lorraine	Portionner avec un couteau ou une cuillère	
Filet de sole Bonne Femme Pommes vapeur		Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions ou flambages
Plateau de fromages	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	Synchroniser le service de deux tables
Pêches flambées sur glace vanille	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Flamber des bananes et des pêches

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40243-1
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services			
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution			
Type TECH 2	Date et heure Mercredi 26 mai 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16
		N°de page/total F 1/1	

<p>Menu Table de 2 personnes</p> <p>Œufs brouillés à la portugaise</p> <p>***</p> <p>Côtes d'agneau grillées Assortiment de légumes</p> <p>***</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>***</p> <p>Ananas flambé sur sa glace rhum-raisis</p>
--

<p>Menu Table de 4 personnes</p> <p>Omelette roulée à l'espagnole</p> <p>***</p> <p>Carré d'agneau rôti au thym Garniture provençale</p> <p>***</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>***</p> <p>Mille-feuilles aux fraises</p>
--

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.

- 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)

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service	Préparer à l'office 1 ananas pour 2 personnes	/
Pendant le service	A l'assiette (entrée) A l'anglaise (plat principal) Flamber et servir les tranches d'ananas devant le client au guéridon	Découper et servir le carré au guéridon devant les clients A l'assiette (entrée + dessert)
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes et le service du vin	
Service des fromages	Découper et servir le plateau de fromages au guéridon	Servir le fromage à l'assiette (préparés par l'officier)
Type de service	Techniques précisées ci-dessus	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40243-2	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type SUJET 3	Date et heure Jeudi 17 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts : Œufs brouillés à la portugaise Côtes d'agneau grillées aux petits légumes Plateau de fromages Ananas flambé sur sa glace rhum-raisins		Peler, découper et servir au client pamplemousse cocktail et ananas
	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions ou flambages
	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	Synchroniser le service de deux tables
		Flamber des bananes et des pêches
Menu 4 couverts : Omelette roulée à l'espagnole Carré d'agneau rôti au thym Garniture provençale Assiette de fromages Mille-feuilles aux fraises	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions ou flambages
	Trancher verticalement une pièce avec côtes et entrecôtes	Synchroniser le service de deux tables

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40243-2	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type TECH ° 3	Date et heure Jeudi 17 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total F 1/1

Menu Table de 2 personnes

Quiche aux fruits de mer

Magret de canard au poivre vert

Pommes miettes

Plateau de fromages

Pêche Melba

Menu Table de 4 personnes

Quiche aux fruits de mer

Magret de canard au poivre vert

Pommes miettes

Assiette de fromages

Ananas frais au kirsch

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.

- 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)

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service		Réaliser le découpage et la présentation de 4 assiettes d'ananas frais
Pendant le service	Servir l'entrée à l'assiette Assurer le tranchage et la finition des magrets au guéridon Servir le dessert à l'assiette	Portionner et servir la quiche au guéridon Servir le magret à l'anglaise Servir le dessert à l'assiette
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes et le service du vin	
Service des fromages	Servir au guéridon	Servir à l'assiette (assiettes préparées par l'officier)
Type de service	Techniques précisées ci-dessus	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40262-1	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type SUJET 4	Date et heure Mardi 15 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts : Quiche aux fruits de mer **** Magret de canard au poivre vert Pommes miettes **** Plateau de fromages **** Pêche Melba	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Synchroniser le service de deux tables
		Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions et flambages
		Flamber une viande en terminant la sauce
	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir	
	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	
Menu 4 couverts : Quiche aux fruits de mer **** Magret de canard au poivre vert Pommes miettes **** Assiette de fromages **** Ananas frais au kirsch	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Synchroniser le service de deux tables
	Portionner avec un couteau	
		Peler, découper et servir un ananas

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40262-1	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type TECH 4	Date et heure Mardi 15 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total F 1/1

Menu Table de 2 personnes

Melon à l'italienne

Pavé de saumon poché
Sauce Paloise, pommes vapeur

Plateau de fromages

Tarte aux fruits

Menu Table de 4 personnes

Melon à l'italienne

Darne de saumon pochée
Sauce Paloise, pommes vapeur

Assiette de fromages

Tarte aux fruits en bande

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.

- 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)

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service	Préparer à l'office 2 assiettes de melon à l'italienne (le jambon sera fourni tranché au candidat)	
Pendant le service	Servir le melon à l'assiette Servir les pavés de saumon, garniture et sauce à l'anglaise Servir la tarte à l'assiette	Servir le melon à l'assiette (préparées par l'officier) Préparer et servir les darnes au guéridon Portionner et servir la tarte en bande au guéridon
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes et le service du vin	
Service des fromages	Servir au guéridon	Servir à l'assiette (préparées par l'officier)
Type de service	Techniques précisées ci-dessus	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40262-2	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type SUJET 5	Date et heure Jeudi 17 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts : Melon à l'italienne **** Pavé de saumon poché Sauce paloise, pommes vapeur **** Plateau de fromages **** Tarte aux fruits	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Synchroniser le service de deux tables
	Peler, découper et servir au client un fruit frais	
	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir	
	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	
Menu 4 couverts : Melon à l'italienne **** Darne de saumon pochée Sauce paloise, pommes vapeur **** Assiette de fromages **** Tarte aux fruits en bande	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Synchroniser le service de deux tables
	Enlever la peau et l'arête d'une darne de poisson grillé	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions et flambages
	Portionner avec un couteau	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40262-2		
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services					
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution					
Type TECH 5	Date et heure Jeudi 17 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total F 1/1	

Menu Table de 2 personnes

Assiette de jambon de pays

**Sole grillée
Beurre de fenouil
Petits légumes vapeur**

Assiette de fromages

**Abricots flambés au Grand-Marnier
sur glace vanille**

Menu Table de 4 personnes

Melon rafraîchi au Pineau des Charentes

**Grenadins de veau Zingara
Pommes cocotte**

Plateau de fromages

Nougat glacé , coulis de fruits rouges

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.

- 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)

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service		Préparer le melon rafraîchi pour 4 personnes
Pendant le service	Servir le jambon à l'assiette (préparé par l'officier) Préparer et servir la sole au guéridon Flamber et servir les abricots sur coupe de glace (coupes de glace préparées par l'officier)	Servir le melon à l'assiette Servir le plat principal à l'anglaise Servir le nougat à l' assiette
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes et le service du vin	
Service des fromages	Servir à l'assiette pour la table de 2 couverts (préparées par l'officier)	Servir au guéridon pour la table de 4 couverts
Type de service	Techniques précisées ci-dessus	

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40265
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services		
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution		
Type SUJET 6	Date et heure Mardi 15 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures
	Points 16	N° de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts : Assiette de jambon de pays Sole grillée Beurre au fenouil Petits légumes vapeur Assiette de fromages Abricots flambés au Grand- Marnier sur glace vanille	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Synchroniser le service de deux tables
		Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions et flambages
		Découper et servir un poisson plat portion
		Flamber des bananes et des pêches
Menu 4 couverts : Melon rafraîchi au Pineau des Charentes Grenadin de veau Zingarra Pommes cocottes Plateau de Fromages Nougat glacé, coulis de fruits rouges	Peler, découper et servir au client les principaux fruits frais et les pamplemousses rafraîchis	Synchroniser le service de deux tables
	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir	
	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	
	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40265		
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services					
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution					
Type TECH 6	Date et heure Mardi 15 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total F 1/1	

<p>Menu Table de 2 personnes</p> <p>Moules Marinière</p> <p>Steak grillé. Pommes Pont Neuf Sauce Béarnaise</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Crêpes flambées</p>
--

<p>Menu Table de 4 personnes</p> <p>Avocat crevettes sauce cocktail</p> <p>Pintadeau rôti sur canapé. Pommes gaufrettes</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Tartelette aux fraises</p>

Travail à effectuer

- 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)

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

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service		Travail d'office : préparer les avocats crevettes sauce cocktail pour 4 personnes (la mayonnaise sera préparée par le centre).
Pendant le service	Service des moules marinière au guéridon. Service du plat principal à l'anglaise. Préparation (flambage) et service des crêpes au guéridon.	Service des avocats à l'assiette. Découpage et service du pintadeau au guéridon. Service des tartelettes à l'assiette.
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes, et le service du vin	
Service des fromages	Service du fromage au guéridon.	Service du fromage à l'assiette (assiettes préparées par la logistique du centre).
Type de service	Techniques précisées ci-dessus	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40272	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type SUJET 7	Date et heure Mercredi 16 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N°de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts :	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Synchroniser le service de deux tables
Moules Marinière		
Steak grillé. Pommes Pont Neuf Sauce Béarnaise	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir (plaque chauffante, réchaud.)	
Plateau de fromages	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	
Crêpes flambées		Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions ou flambage
		Préparer une crêpe flambée
Menu 4 couverts :		Préparer une sauce émulsionnée instable, une sauce émulsionnée stable relevée et agrémentée (crevettes), les utiliser pour le service des avocats
Avocat crevettes sauce cocktail	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Découper une volaille sans carcasse (poulet grillé), une volaille pour 4 personnes (poulet ou pintadeau), un magret de canard.
Pintadeau rôti sur canapé. Pommes gaufrettes	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir (plaque chauffante, réchaud.)	
Assiette de fromages		
Tartelette aux fraises		Synchroniser le service de deux tables

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40272	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type TECH 7	Date et heure Mercredi 16 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total F 1/1

<p>Menu Table de 2 personnes</p> <p>Asperges sauce Mousseline</p> <p>Côte de Bœuf Marchand de vin Pommes croquettes</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Tartelette aux garriguettes</p>
--

<p>Menu Table de 4 personnes</p> <p>Melon au Pineau des Charentes</p> <p>Filet mignon de porc et son petit jus Gratin de Choux-fleurs</p> <p>Plateau de Fromages</p> <p>Cerises Jubilé</p>
--

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.

- 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)

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service		Préparation de 4 assiettes de melon
Pendant le service	Servir l'entrée au guéridon Découpe au guéridon de la côte de bœuf Servir le dessert à l'assiette	Servir l'entrée à l'assiette Servir le plat principal à l'anglaise Flambage au guéridon et service en coupe des cerises (coupes de glace préparées par l'officier)
Service des boissons	Réaliser le service des boissons chaudes ou froides et le service du vin	
Service des fromages	A l'assiette	Au guéridon
Type de service	Précisé ci-dessus	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40315	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type SUJET 8	Date et heure Mercredi 16 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N°de page/total S 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts : Asperges sauce Mousseline Côte de Bœuf Marchand de vin Pommes croquettes Assiette de fromages Tartelette aux garriguettes	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Synchroniser le service de deux tables
		Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions et flambages
		Couper et servir une côte de bœuf pour 2 personnes
Menu 4 couverts : Melon au Pineau des Charentes Filet mignon de porc et son petit jus Plateau de fromages Cerises Jubilé	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Synchroniser le service de deux tables
	Peler, découper et servir au client les principaux fruits frais et pamplemousse rafraîchi	
	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	
		Flamber des fruits

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40315	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type TECH 8	Date et heure Mercredi 16 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total F 1/1

Menu Table de 2 personnes

Salade quercynoise
Sole meunière beurre d'anchois
pommes vapeur
Assiette de fromages
Poires flambées sur glace vanille

Menu Table de 4 personnes

Quiche Lorraine
Pavé de saumon grillé beurre d'anchois
Pommes vapeur
Plateau de fromages
Ananas frais

Travail à effectuer

- 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)

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

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service		Réaliser le découpage de l'ananas et dresser 4 assiettes
Pendant le service	Servir les entrées à l'assiette Préparer et servir les soles au guéridon Réaliser le flambage des poires en salle et servir en coupe (coupes de glace préparées par l'office)	Portionner la quiche en salle Servir le plat principal à l'anglaise Servir l'ananas à l'assiette
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes et le service et le suivi des vins	Réaliser le service des boissons froides et chaudes et le service et le suivi des vins
Service des fromages	Réaliser le service des fromages à l'assiette (préparées par l'office)	Réaliser le service des fromages au guéridon
Type de service	Techniques précisées ci-dessus.	

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40318
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services		
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution		
Type SUJET 9	Date et heure Mardi 22 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures
	Points 16	N°de page/total S 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts :		
Salade quercynoise		
Sole meunière beurre d'anchois pommes vapeur	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir	Découper et servir un poisson plat portion
Assiette de fromages		
Poires flambées sur glace vanille	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions ou flambages	Flamber des fruits
	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	Synchroniser le service de deux tables
Menu 4 couverts :		
Quiche Lorraine	Portionner à l'aide d'un couteau	
Pavé de saumon grillé beurre d'anchois Pommes vapeur		
	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	Synchroniser le service de deux tables
Plateau de fromages	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	
Ananas frais		Peler, découper et servir au client un ananas

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40318	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type TECH 9	Date et heure Mardi 22 juin 2004 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page total F 1/1

Menu Table de 2 personnes

**Terrine de légumes
Sauce tartare**

Côtes d'agneau vert prés

Plateau de fromages

Cerises flambées sur glace

Menu Table de 4 personnes

**Terrine de légumes
Sauce tartare**

Carré d'agneau jardinière de légumes

Assiette de fromages

Tarte aux fraises

Travail à effectuer

- 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)

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

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service	Préparer à l'office la sauce tartare pour 6 personnes (mayonnaise préparée par la cuisine) Découper et dresser la terrine à l'assiette	
Pendant le service	Servir la terrine à l'assiette Servir le plat principal à l'anglaise (côtes + légumes sur le même plat) Flamber et servir les cerises au guéridon	Servir la terrine à l'assiette Découper et servir le carré au guéridon Découper et servir la tarte au guéridon
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes, et le service du vin	
Service des fromages	Servir au plateau pour la table de 2 couverts, à l'assiette pour les 4 couverts (assiettes préparées par l'officier).	
Type de service	Techniques précisées ci-dessus	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40326-1	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type SUJET A0	Date et heure Vendredi 18 juin 2004 (matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts : Terrine de légumes Sauce tartare Côtes d'agneau vert prés Plateau de fromages Cerises flambées sur glace	Portionner et servir une terrine	Préparer une sauce émulsionnée stable relevée et agrémentée
	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	
	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions et flambages
		Flamber des fruits
		Synchroniser le service de deux tables
Menu 4 couverts : Terrine de légumes Sauce tartare Carré d'agneau rôti Jardinière de légumes Assiette de fromages Tarte aux fraises	Portionner et servir une terrine	Préparer une sauce émulsionnée stable relevée et agrémentée
	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir	
	Trancher verticalement un pièce de viande avec côtes	
		Synchroniser le service de deux tables
	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	
	Portionner avec un couteau	

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40326-1
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services		
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution		
Type TECH 10	Date et heure Vendredi 18 juin 2004 (matin)	Durée 4 heures
	Points 16	N° de page/total F 1/1

Menu Table de 2 personnes

Florida du pêcheur
Sauce cocktail

Steak au poivre
Pommes sautées à cru

Plateau de fromages

Fraises Melba

Menu Table de 4 personnes

Florida du pêcheur
Sauce cocktail

Tournedos châtelaine

Assiette de fromages

Fraises Melba

Travail à effectuer

- 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)

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

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service	Préparer à l'office la sauce cocktail pour 2 personnes (mayonnaise préparée par la cuisine) Lever les suprêmes de fruits. Dresser l'entrée sur assiette.	NB : La préparation du Cocktail Florida du pêcheur pour 4 personnes est assurée par l'officier.
Pendant le service	Servir l'entrée à l'assiette Confectionner la sauce, et servir les steaks au guéridon Servir les fraises Melba en coupelles (préparées par l'officier)	Servir l'entrée à l'assiette Servir le plat principal à l'anglaise Servir les fraises Melba en coupelles (préparées par l'officier)
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes, et le service du vin	
Service des fromages	Servir au plateau pour la table de 2 couverts, à l'assiette pour les 4 couverts (assiettes préparées par l'officier)	
Type de service	Techniques précisées ci-dessus	

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40326-2
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services		
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution		
Type SUJET 11	Date et heure Mardi 22 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures
Points 16	N° de page/total S 1/1	

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts : Florida du pêcheur sauce cocktail Steak au poivre Pommes sautées à cru Plateau de fromages Fraises melba		Peler, découper et servir au client pamplemousse cocktail
		Préparer une sauce émulsionnée stable relevée et agrémentée
		Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions ou flambages
		Flamber une viande en terminant la sauce
	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	
		Synchroniser le service de deux tables
Menu 4 couverts : Florida du pêcheur sauce cocktail Tournedos Châtelaine Assiette de fromages Fraises Melba		Peler, découper et servir au client pamplemousse cocktail
		Préparer une sauce émulsionnée stable relevée et agrémentée
	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	
		Synchroniser le service de deux tables

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40326-2	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type TECH //	Date et heure Mardi 22 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total F 1/1

Menu Table de 2 personnes

Salade de gésiers et magret fumé

Sole Meunière

Riz Pilaf

Plateau de fromages

Tartelette aux fraises

Menu Table de 4 personnes

Avocat aux crevettes

Sauce Cocktail

Blanquette de volaille à l'ancienne

Riz Pilaf

Assiette de fromages

Pêches flambées sur glace vanille

Travail à effectuer

- 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)

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

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service		Préparer et présenter l'avocat aux crevettes sauce cocktail à l'office (mayonnaise préparée par le centre)
Pendant le service	Servir la salade de gésiers et magrets à l'assiette Préparer et servir les soles au guéridon Servir les tartelettes à l'assiette	Servir les avocats à l'assiette Servir la blanquette à l'ancienne à l'anglaise Flamber et servir les pêches au guéridon sur de la glace vanille (coupes préparées par l'officier)
Service des boissons	Réaliser le service des boissons froides et chaudes, et le service du vin	
Service des fromages	Servir le fromage au guéridon	Servir le fromage à l'assiette (assiettes préparées par l'officier)
Type de service	Techniques précisées ci-dessus	

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40356	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type SUJET	Date et heure Vendredi 18 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts : Salade de gésiers et magret fumé	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de services	
Sole Meunière Riz Pilaf	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir	Découper et servir un poisson plat portion
Plateau de fromages	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	
Tartelette aux fraises		Synchroniser le service de deux tables
Menu 4 couverts :	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de services	Préparer une sauce émulsionnée stable relevée et agrémentée (crevettes)
Avocat aux crevettes Sauce Cocktail		
		Synchroniser le service de deux tables
Blanquette de volaille à l'ancienne Riz Pilaf		
Assiette de fromages		Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction du flambage
Pêches flambées sur glace vanille		Flamber des pêches

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40356
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services			
Intitulé de l'épreuve EPI : a) Préparation - Distribution			
Type TECH 12	Date et heure Vendredi 18 juin 2004 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16
		N° de page/total F 1/1	