

EPREUVE EP 1
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services

SITUATION 1 **Contrôler une mise en place** **15 Minutes**
Rectifier les erreurs constatées

Contrôler la mise en place banquet d'une table de 4 couverts en identifiant 5 erreurs.
Rectifier les erreurs constatées en utilisant le matériel mis à votre disposition à partir du menu proposé ci-dessous :

Spaghetti Napolitaine
 Canard à l'orange, Pommes gaufrettes
 Plateau de fromages de saison
 Tarte fine aux pommes

VINS :
 AOC Tavel
 AOC Cahors

SITUATION 2 **Prise de commande** **10 Minutes**

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

SITUATION 3 **Préparation spécifique** **15 Minutes**

A partir des fruits mis à votre disposition, réaliser deux assiettes en situation de service en salle de restaurant.

Groupement inter académique II		Session 2005	Code 50002	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
Type SUJET	Date et heure 31 mai 2005	Durée 1 heure	Points 04	N° de page/total S 1/1