

# SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

## Menu Table de 2 personnes

Melon à l'italienne

\*\*\*

Entrecôte grillée – Sauce Béarnaise  
Haricots verts – Pommes Sarladaise

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Ananas flambé – Glace vanille

## Menu Table de 4 personnes

Melon à l'italienne

\*\*\*

Entrecôte double grillée – Sauce Béarnaise  
Haricots verts – Pommes Sarladaise

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Ananas frais

### 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>	Préparation d'office à réaliser par le candidat : Melon à l'italienne pour 2 personnes (jambon pré découpé)	Assiettes réalisées par le centre d'examen
<b>Pendant le service</b>	Entrée : à l'assiette Plat : à l'assiette Dessert : Flamber et servir au guéridon	Entrée : A l'assiette Plat : au guéridon, finition en salle, garniture à l'anglaise Dessert : à l'assiette
<b>Service des boissons</b>	Réaliser le service des boissons froides et chaudes Effectuer le service du vin (obligatoirement un vin sur l'une des deux tables)	
<b>Service des fromages</b>	Service à l'assiette (assiettes préparées par le centre d'examen)	Au plateau

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2005</b>	Code <b>50297-2</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</b>	Date et heure <b>14 juin (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>
	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>1/1</b>