

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

A partir du menu ci-dessous, vous devez constater **5 anomalies** commises sur la mise en place type banquet et les rectifier en utilisant le matériel mis à votre disposition (si besoin).

MENU

VINS proposés

Filet de Sole Bonne Femme

AOC Alsace Riesling

Tournedos Rossini

AOC Médoc

Crottin de Chavignol chaud

AOC Crémant de Loire

Palette de sorbets

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

Vous devez présenter les cartes des mets et des boissons mises à votre disposition auprès de trois clients. Vous devez les guider dans leurs choix et effectuer la prise de commande.

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

Réaliser deux assiettes de melon à l'italienne

A l'office vous devez : présenter deux assiettes client en respectant les usages professionnels

| | | | | |
|---|--|-------------------------|------------------------|----------------------------------|
| Groupement inter académique II | | Session 2006 | Code 60370-1 | |
| 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 <i>Jeudi 1^{er} juin 2006</i> | Durée 1 heure | Points 04 | N° de page/total S 1/1 |