

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menus 2 et 4 couverts :	Portionner avec un couteau, adapter la coupe du fromage à sa forme	Réaliser une préparation spécifique (filetage, tranchage, flambage ou préparation d'office)
	Débarrasser et préparer la table pour le dessert	Préparer et Flamber des crêpes
	Positionner et organiser rationnellement son guéridon en fonction finitions, services ou flambages à effectuer	

Groupement inter académique II		Session 2006	Code 6 0369-2	
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 Vendredi 02 juin 2006 (Soir)	Durée 4 heures	Points 16	N°de page/total 1/1