

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menus 2 et 4 couverts :		Synchroniser le service de deux tables
	Portionner et servir une terrine	
		Appliquer les règles de savoir-vivre et de préséance et notamment avec amabilité, discrétion, politesse et disponibilité
	Enlever la peau et l'arête d'une darne de poisson grillée	
	Réaliser une décoration florale pour une table individuelle.	
	En portionner et dresser 2 assiettes de fromages, adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme.	

Groupement inter académique II		Session 2006	Code 60388-2	
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 20 juin 2006 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 1/1