

SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

Menu Table de 2 personnes

Terrine de volaille

Daurade (pour 2) grillée ,beurre
d'anchois, pommes vapeur

Assiette de fromages

Mousse au chocolat

Menu Table de 4 personnes

Terrine de volaille

Curry d'agneau
Riz Madras

Plateau de fromages

Mousse au chocolat

Travail demandé

- Réaliser la mise en place d'une table de 2 et d'une table de 4 couverts, et prévoir le matériel nécessaire au service
- Réaliser la décoration florale pour la table de deux couverts (un minimum de 3 variétés de fleurs sera mis à la disposition du candidat)
- Assurer le service des deux tables (apéritifs, mets, boissons froides et boissons chaudes)

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.

	Table de 2 personnes	Table de 4 personnes
Avant le service	Terrine de volaille Tranchage et dressage par la cuisine	Terrine de volaille Tranchage et dressage à l'office par le candidat
Pendant le service (préciser pour chacun des plats le type de service)	Entrée : à l'assiette Plat principal : Filetage de la daurade devant client au guéridon Dessert : à l'assiette	Entrée : à l'assiette Plat principal : à l'anglaise Dessert : à l'assiette
Service des boissons	Des apéritifs D'un vin De boissons chaudes	Des apéritifs D'un vin De boissons chaudes
Service des fromages	Assiette	Plateau

Groupement inter académique II		Session 2006	Code 6 0364-1		
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 SUJET	Date et heure <i>Vendredi 02 juin 2006 (Matin)</i>	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total S 1/1	