

# 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
<b>Avant le service</b>	<b>Terrine de volaille</b> Tranchage et dressage par la cuisine	<b>Terrine de volaille</b> Tranchage et dressage à l'office par le candidat
<b>Pendant le service</b> (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
<b>Service des boissons</b>	Des apéritifs D'un vin De boissons chaudes	Des apéritifs D'un vin De boissons chaudes
<b>Service des fromages</b>	Assiette	Plateau

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