

SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

Menu Table de 2 personnes

Gaspacho Andalou

**Escalope de saumon grillée sauce béarnaise
Fenouil braisé, brocolis et pommes vapeur**

Plateau de fromages

Crêpes flambées

Menu Table de 4 personnes

Gaspacho Andalou

**Escalope de Saumon grillée, sauce béarnaise
Fenouil braisés, brocolis et pommes vapeur**

Assiette de fromages

Crêpes flambées

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 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		Préparer à l'office quatre assiettes fromagères
Pendant le service (préciser pour chacun des plats le type de service)	Entrée : à l'assiette Plat principal : à l'assiette et la sauce à l'anglaise. Dessert : Préparer (flamber et dresser) les crêpes au guéridon.	Entrée : à l'assiette Plat principal : à l'assiette et la sauce à l'anglaise. Dessert : réalisé et dressé (à l'assiette) par la cuisine
Service des boissons	Des apéritifs D'un vin De boissons chaudes	Des apéritifs D'un vin De boissons chaudes
Service des fromages	au guéridon	Les 4 assiettes de fromages seront servies à l'assiette

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 SUJET 1	Date et heure Vendredi 02 juin 2006 (Soir)	Durée 4 heures
	Points 16	N°de page/total S 1/1