

SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

Menu Table de 2 personnes

Suprêmes de pamplemousse au crabe

Noisettes d'agneau aux primeurs

Plateau de fromages

Banana Split

Menu Table de 4 personnes

Salade niçoise

Poulet Cocotte Grand-mère

Assiette de fromages

Tarte aux pommes

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 | Réaliser le travail d'office : 2 assiettes de suprêmes de pamplemousse au crabe (sauce mayonnaise réalisée par le centre d'examen) | |
| Pendant le service (préciser pour chacun des plats le type de service) | Entrée : à l'assiette Plat principal : à l'Anglaise Dessert : à l'assiette | Entrée : à l'assiette Plat principal : Découpage et service au guéridon Dessert : Au guéridon, portionner devant le client |
| Service des boissons | Des apéritifs D'un vin De boissons chaudes | Des apéritifs D'un vin De boissons chaudes |
| Service des fromages | Au plateau | A l'assiette |

| | | | |
|---|---|--------------------------|---------------------------------|
| Groupement inter académique II | | Session 2006 | Code 60388-1 |
| 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 Lundi 13 juin 2006 (Soir) | Durée 4 heures | Points 16 |
| | | | N°de page/total S 1/1 |