

# SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

## Menu Table de 2 personnes

Terrine de campagne  
\*\*\*  
Darne de saumon grillée, beurre fondu  
Pommes à l'Anglaise  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
\*\*\*  
Eclair au chocolat

## Menu Table de 4 personnes

Salade landaise  
\*\*\*  
Darne de saumon grillée, beurre fondu  
Pommes à l'anglaise  
\*\*\*  
Assiette de fromages  
\*\*\*  
Pêche Melba

### 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
<b>Avant le service</b>	Travail d'office : Préparer 2 assiettes de terrine	
<b>Pendant le service</b> (préciser pour chacun des plats le type de service)	Entrée : à l'assiette Plat principal : à l'assiette Dessert : à l'assiette	Entrée : à l'assiette Plat principal : découpage au guéridon, service du beurre fondu 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>	Au plateau	A l'assiette

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