

# SUJET EPREUVE PRATIQUE DE RESTAURANT

## Menu Table de 2 personnes

Cocktail de crevettes

Blanquette d'agneau aux concombres

Assiette de fromages

Fraises Melba

## Menu Table de 4 personnes

Asperges pochées, sauce Mousseline

Carré d'agneau persillé  
Tomates Provençales  
Pommes pont neuf

Plateau de fromages

Tarte aux fraises

### 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.

<b>Avant le service</b>	Préparation de deux assiettes de cocktail de crevettes (sauce mayonnaise réalisée par le centre d'examen)	
<b>Pendant le service</b> (préciser pour chacun des plats le type de service)	Entrée : service à l'assiette Plat principal : Service à l'anglaise Dessert : Dressées en coupes à l'office et service à l'assiette	Entrée : Service au guéridon Plat principal : Découper et servir au guéridon Dessert : Portionner et servir au guéridon
<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>	A l'assiette	Au plateau

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2006</b>	Code <b>60322</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 <b>Lundi 13 juin 2006 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>
	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>S 1/1</b>