



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
SESSION 2010**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICES
ATELIER 3 : PRÉPARATION SPÉCIFIQUE**

C3. Réaliser

DOCUMENT CANDIDAT

Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

SUJET N° 11

Déboucher et servir un vin rouge en panier

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2010	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -			
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 11	1/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante Production Culinaire
Technique : Atelier 3
Préparation spécifique

Sujet 11

Déboucher et servir un vin rouge en panier

Matériel	Denrées	Observations
Un panier Deux sous tasses Un verre à vin rouge Une serviette de table Une table de 1 couvert dressée Un plateau Un limonadier	Une bouteille de vin rouge	Au guéridon devant la table du client.

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		Session 2010
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -			
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 11	2/2