



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

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

| TABLE DE 2 Cts | TABLE DE 4 Cts |
|---|---|
| ALLUMETTES AU FROMAGE (service à l'anglaise) -0- | ALLUMETTES AU FROMAGE (service à l'assiette) -0- |
| SOLE GRILLÉE BEURRE D'ANCHOIS POMMES VAPEUR (préparation en salle, service au guéridon) -0- | FILET DE SOLE DIEPPOISE RIZ PILAF (service à l'assiette) -0- |
| PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0- | PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0- |
| CHOUX À LA CRÈME (service à l'assiette) | CHOUX À LA CRÈME (service à l'anglaise) |

PRÉPARATION OFFICE NON COMMERCIALISÉE : STEAK TARTARE / 1 pers

VIN BLANC
OU
VIN ROUGE
ET
BOISSON CHAUDE
COMPRIS

| | | | |
|---|---|--------------------|------------|
| Code examen : 5133403 | BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE | Session 2010 | |
| Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 - | | | |
| Durée : 5h | Coefficient : 10 | Sujet n° 25 | 1/1 |