



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

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**  
**E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES**  
**DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE**  
**SESSION 2011**

**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° 8**

**Préparer et servir 2 digestifs (une eau de vie de vin et une liqueur)**

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2011	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -			
Durée : 1h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 8</b>	<b>1/2</b>

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

**Sujet 8**

Préparer et servir 2 digestifs (une eau de vie de vin et une liqueur)

Matériel	Denrées	Observations
2 verres à digestif 1 cuillère et un seau à glaçons 1 plateau bar 1 table de 2 couverts dressée 1 guéridon nappé	Une eau de vie de vin Une liqueur Glaçons	Au guéridon devant la table du client

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2011
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES		
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 –		
Durée : 1h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 8</b> <b>2/2</b>