



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE  
PRODUCTION DE SERVICES  
VENTE ET COMMUNICATION

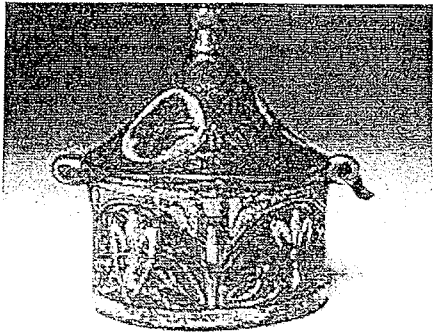
C4 . COMMUNIQUER

DOCUMENT CANDIDAT

A l'aide des supports de vente ci-joints, vous devez argumenter et proposer des mets et boissons qui conviennent au souhait du jury faisant fonction de clients.

La prise de commande s'effectue en français et en langue étrangère.

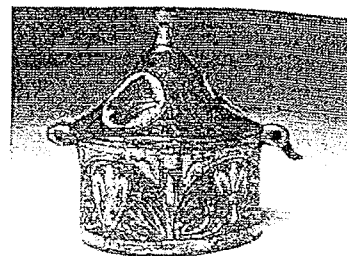
Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2011
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EN RESTAURANT DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		

<u><i>Au Bar</i></u>		
<i>Cocktails : 7 €</i>		
Punch Planteur	12 cl	
Side Car	7 cl	
Pina Colada	12 cl	
Négroni	12 cl	
<i>Apéritifs : 5 €</i>		<i>Bières : 3,5 €</i>
Ricard	2,5 cl	
Martini bianco / rosso	6 cl	Kronenbourg 33 cl
Porto rouge	6 cl	Heineken 25 cl
Muscat de Lunel	6 cl	Adelscott 25 cl
Campari	6 cl	
Whisky "Johnny Walker"	6 cl	
Bourbon "Four Roses"	4 cl	
<i>Boissons rafraichissantes : 3 €</i>		<i>Boissons chaudes 2 €</i>
Jus de fruits 100%	20 cl	
Perrier	20 cl	Café arabica
Coca-Cola	33 cl	Thé de Ceylan
Schweppes	20 cl	Infusions
Orangina	25 cl	
¼ Vittel	25 cl	
<i>Eaux de Vie et Liqueurs 6 €</i>		
Cognac Courvoisier VSOP	4 cl	
Calvados Boulard	4 cl	
Rhum agricole 10 ans d'âge	4 cl	
Marie Brizard	4 cl	
Get 27	4 cl	
Passoa	4 cl	

*Prix nets*

Code examen : 5133403	<b>Brevet d'Etudes Professionnelles</b> Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie	Session 2011
Epreuve : pratique et techniques professionnelles en restaurant Dominante production de service –EP1-		
Durée : 15 mn	Coefficient : 10	Supports commerciaux
<b>S 1/3</b>		

# Carte des Vins :



<u>Vins blancs AOC</u>	Appellations	Millésime	37,5 cl	75 cl
Alsace	Alsace Gewurztraminer	2004		28 €
Bourgogne	Chablis 1 <sup>er</sup> cru «Montmains »	2004		35 €
	Bourgogne aligoté	2004		30 €
Savoie	Chignin Bergeron	2008	9 €	31 €
Jura	Arbois (jaune) 62cl	1999		48 €
Bordeaux	Sauternes	2006		58 €
<u>Vins roses AOC</u>				
Côtes du Rhône	Tavel	2007		21 €
Provence	Côtes de Provence*	2008	11 €	22 €
<u>Vins rouges AOC</u>				
Alsace	Alsace Pinot Noir	2004		22 €
Bourgogne	Côtes de Nuits Villages	2006		22 €
	Mâcon*	2008		23 €
Beaujolais	Beaujolais villages*	2007	14 €	25 €
	St Amour	2006		29 €
Côtes du Rhône	Chateauneuf-du-Pape	2006		33 €
Bordeaux	St Emilion « Château Belair »	2002	19 €	30 €
	St Estephe « Château Houissant »	1999		40 €
	Moulis « Château Poujeaux »	1995		60 €
<u>Vins effervescents AOC</u>				
Champagne	Champagne Moët & Chandon Brut Millésime	2007		80 €
<u>Mousseux AOC</u>				
Vallée du Rhône	Crémant de Die			38 €
Alsace	Crémant d'Alsace			45 €

\*Vins servis au verre : 12 cl 5 €

Code examen : 5133403	<b>Brevet d'Etudes Professionnelles</b> Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie		Session 2011
Epreuve : pratique et techniques professionnelles en restaurant Dominante production de service -EP1-			
Durée : 15 mn	Coefficient : 10	Supports commerciaux	<b>5 2/3</b>

# Au restaurant

## Menu du jour

Prix fixe 22 €

Melon à l'Italienne

Filet de bœuf sauce tartare  
Pomme paille, tomate Provençale, cresson



## Menu gastronomique

85 € au choix

Plateau de fruits de mer

Ou

Foie gras poêlé aux aïelles

\*\*\*\*\*

Darne de saumon grillée  
sauce Paloise

Aumônière de champignons

Ou

Noix de coquille Saint-Jacques flambées  
au whisky

Navets caramélisés

\*\*\*\*\*

Canon d'agneau rôti au thym  
Pommes Anna

Ou

Filet de bœuf en brioche  
Sauce mère, tomate séchée,  
Pommes dauphine

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Soufflé au Grand Marnier  
Ou

Soupe de fraises au basilic  
ou

Chariot de pâtisseries

## Plats du jour 15€

Carpaccio de saumon au citron vert  
Fricassée de sot-l'y-laisse aux figues  
Blanquette de veau à l'ancienne

## Spécialités régionales :

Cassolette de ris de veau.....22 €  
aux blettes

Confit de canard aux pruneaux.....21€  
et pommes Sarladaise

Bourride à la Sétoise.....28 €

Aligot de pommes de terre.....18 €  
et confit à l'ail

Canard à l'orange.....20 €  
et pommes gaufrettes

## Notre formule à 20 €

Service rapide garanti

1 verre de vin rouge ou blanc  
ou 1 boisson sans alcool  
1 plat du jour au choix  
Salade verte au noix  
Café

Prix nets

Code examen : 5133403	<b>Brevet d'Etudes Professionnelles</b> Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie	Session 2011
Epreuve : pratique et techniques professionnelles en restaurant Dominante production de service -EP1-		
Durée : 15 mn	Coefficient : 10	Supports commerciaux
<b>S 3/3</b>		