



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg  
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.

Session 2014			
<b>Service client - Fiche candidat</b>			
Épreuve : Pratique professionnelle - Service et commercialisation		E1 – U10	
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet :	1/1

**Thème :**

Durant l'entretien il vous sera demandé :

- de rappeler le thème,
- de proposer des morceaux adaptés et d'indiquer des quantités de viandes crues, de conseiller le client (mode de cuisson, temps, astuces, conservation ...).