

B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION
OPTION : HEBERGEMENT
C.A.P. HEBERGEMENT

SUJET n° 1

- **Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle**

Partie RESTAURATION PETIT DEJEUNER

durée de cette partie : 2 h 30

- **Durée de l'épreuve : 5 heures pour l'ensemble EP1**

- **Coefficient : - B.E.P. : 8 pour l'ensemble EP1**
- **C.A.P. : 12 pour l'ensemble EP1**

Le présent sujet comporte 2 pages numérotées 1/2 à 2/2.

Toutes les pages sont à rendre avec la copie.

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.

Surface de base maximum admise : 21 cm x 15 cm.

SUJET

Vous êtes Serveur(euse) à l'hôtel « Le Mas Saint-Jean » et êtes responsable du service du brunch, le dimanche matin.

1/IL vous est donc demandé, à partir d'un buffet, d'assurer le service du Brunch .

- Une mise en place commune pour « X » couverts, dont le nombre sera communiqué par le jury (minimum 2x2 cts).

- Service du Brunch :

Table de 4 cts : service buffet

Table de 2 cts : prise de commande et service des clients à table à l'aide de l'Annexe n°1.

2/ En fonction d'un tirage au sort, vous aurez à réaliser :

- Une composition florale pour le buffet.
- Un plateau de fromages, en fonction des fromages proposés par le centre d'examen.
- Le nappage et la mise en place du buffet.
- Une salade de fruits, en préparation d'office, composée d'oranges, bananes, pommes et kiwis.

3/ Individuellement, vous avez à présenter :

- Un pamplemousse cocktail.
- Un centre de table rond pour une table de 4 couverts.
- La mise en place finale des tables.
- Le service complet du brunch et des tables en servant obligatoirement un vin à la table de 4 couverts.

4/ En fonction des 6 fromages proposés par le jury, vous devez donner la famille, le nom, le lait de fabrication et la provenance de chacun.

5/ Vous aurez à connaître et utiliser les produits et matériel mis à votre disposition au bar en répondant aux questions du jury .

ANNEXE N°1 :

CARTE DE BRUNCH

Boissons Chaudes :

Café

Thé

Infusions

Chocolat

Lait

Viennoiseries

Charcuterie

Plateau de fromages

Fromage blanc

Salade de fruits

Boissons Froides :

Lait

Jus orange, pamplemousse

Jus de fruits frais

Oeufs au plat

Oeufs brouillés

Oeufs coque

Oeufs et bacon

Omelette