

**B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION**  
**Option : Restaurant**  
**+ C.A.P. RESTAURANT**



**SUJET n° 1**

- Epreuve : **EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE**
- Durée de l'épreuve : 5 Heures
- Coefficient : - B.E.P. : 8  
- C.A.P. : 12

**Le présent sujet comporte 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3.**

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.

**MENU A (2 COUVERTS).**

MELON AU RATAFIA

∞ ∞

SOLE GRILLEE BEURRE D'ANCHOIS

POMMES A L'ANGLAISE

∞ ∞

FROMAGES

∞ ∞

PECHE MELBA

∞ ~ ∞

**MENU B (4 COUVERTS).**

MELON AU RATAFIA

∞ ∞

FILETS DE SOLE BONNE FEMME

POMMES A L'ANGLAISE

∞ ∞

FROMAGES

∞ ∞

PECHES FLAMBEES SUR GLACE

∞ ~ ∞

..... RESTAURANT (1)

Service de restaurant

TECHNIQUES : de bases et spécifiques

SITUATION COMMERCIALE : 6 couverts répartis sur 2 tables

| TECHNIQUES DE BASE                                    | MENU A<br>1 <sup>ère</sup> table 2 personnes         | TECHNIQUES DE BASE  | MENU B<br>2 <sup>ème</sup> table 4 personnes      |
|---|--|---|---|
| - Préparer à l'office le matin                        | MELON AU RATAFIA                                     | - Préparer à l'office le matin                              | MELON AU RATAFIA                                  |
|   | ∞ ∞  |   | ∞ ∞   |
| - Fileter et servir au guéridon                       | SOLE GRILLÉE BEURRE D'ANCHOIS<br>POMMES A L'ANGLAISE | - Servir à l'anglaise                                       | FILETS DE SOLE BONNE FEMME<br>POMMES A L'ANGLAISE |
|   | ∞ ∞  |   | ∞ ∞   |
| - Dialoguer avec le client<br>Trancher selon la forme | FROMAGES   | - Dialoguer avec le client<br>Trancher selon la forme       | FROMAGES  |
|   | ∞ ∞  |   | ∞ ∞   |
| - Servir au plateau                                   | PECHES MELBA   | - Réaliser un caramel, flamber et dresser sur glace vanille | PECHES FLAMBEES SUR GLACE                         |
|   | ∞ ~ ∞  |   | ∞ ~ ∞   |

(1) C.A.P. ou B.E.P.

**SERVICE DES APÉRITIFS**

**Les marques seront laissées à l'appréciation du centre d'examen.**

**On devra voir pour le service, pour 2 à 4 candidats :**

- 2 Anisés
- 2 Vermouths dont un rouge
- 2 Whiskys : 1 blended, 1 bourbon
- 1 Cocktail : américano (réf. A.B.F.)
- 2 Jus de fruits
- 2 Sodas
- 2 Eaux minérales (1 plate, 1 gazeuse)

**La mise en place des boissons et du matériel de bar (y compris verrerie) sera effectuée par les élèves sous la responsabilité du professeur organisateur.**

**SERVICE DES VINS**

**Les vins seront référencés sur carte des vins.**

**Il sera mis à la disposition du candidat par le centre d'examen :**

- 2 Vins Rouges (1/1 + 2/2)  
dont 1 bouteille (1/1) sera servie au panier
- 2 Vins Blancs (1/1 + 1/2)
- 1 Vin Rosé (1/1 + 1/2)

**DÉCORATION FLORALE**

- 1 en oasis : table 4.
- 1 en soliflore : table 2.