

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



SUJET n° 2

- 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).

OEUFS SUR LE PLAT AUX FOIES DE VOLAILLE

~ ~ * ~ ~

COTE DE BOEUF GRILLEE - SAUCE BORDELAISE

POMMES CROQUETTES

~ ~ * ~ ~

PLATEAU DE FROMAGES

~ ~ * ~ ~

CRÊPES NORMANDE

∞ • ∞

MENU B (4 COUVERTS).

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE

~ ~ * ~ ~

ENTRECOTE GRILLEE - SAUCE BEARNAISE

POMMES PONT NEUF

~ ~ * ~ ~

PLATEAU DE FROMAGES

~ ~ * ~ ~

CRÊPES FLAMBEES

∞ • ∞

..... RESTAURANT (1)

Service de restaurant

TECHNIQUES : de bases et spécifiques

SITUATION COMMERCIALE : 6 couverts répartis sur 2 tables

| TECHNIQUES DE BASE | MENU A 1 ^{ère} table 2 personnes | TECHNIQUES DE BASE | MENU B 2 ^{ème} table 4 personnes |
|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les expressions au passe. Service à l'assiette. | <p>OEUF SUR LE PLAT AUX FOIES DE VOLAILLE</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Préparation d'office et service à l'assiette (condiments + garniture). | <p>TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - Découpe de la côte de boeuf. Service au guéridon. | <p>CÔTE DE BOEUF GRILLE SAUCE BORDELAISE POMMES CROQUETTES</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Service à l'anglaise. | <p>ENTRECOTE GRILLEES SAUCE BEARNAISE POMMES PONT NEUF</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - Commercialiser un produit. | <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Mise en valeur d'un produit pour le vendre. | <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - Service au guéridon. | <p>CRÊPES NORMANDES</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un flambage. | <p>CRÊPES FLAMBEES</p> |

(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 : americano (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.