

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



SUJET n° 3

- 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).

COCKTAIL DE CREVETTES

~ ~ * ~ ~

COTE DE PORC CHARCUTIERE

POMMES PUREE

~ ~ * ~ ~

FROMAGES

~ ~ * ~ ~

CERISES FLAMBEES

•

MENU B (4 COUVERTS).

CREME CARMEN

~ ~ * ~ ~

CARRE DE PORC CHOISY

~ ~ * ~ ~

FROMAGES

~ ~ * ~ ~

TARTE EN BANDE AUX FRAISES

•

..... 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"> - Préparation à l'office. - Service à l'anglaise. - Annoncer les noms et origines des différents fromages. - Réaliser un sirop et flamber. 	<p style="text-align: center;">COCKTAIL DE CREVETTES</p> <p style="text-align: center;">COTE DE PORC CHARCUTIERE POMMES PUREE</p> <p style="text-align: center;">FROMAGES</p> <p style="text-align: center;">CERISES FLAMBEES</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Service à l'anglaise. - Découpe et service au guéridon. - Annoncer les noms et origines des différents fromages. - Découpe et service au guéridon. 	<p style="text-align: center;">CREME CARMEN</p> <p style="text-align: center;">CARRE DE PORC</p> <p style="text-align: center;">FROMAGES</p> <p style="text-align: center;">TARTE EN BANDE AUX FRAISES</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.