

*Menu A* (2 couverts)

**Chariot de Crudités**

*~~~~~*

**Escalope de Saumon sautée  
Sauce béarnaise**

**Pommes à l'Anglaise**

*~~~~~*

**Fromages**

*~~~~~*

**Crêpes flambées**

*Menu B* (4 couverts)

**Assiette de crudités**

*~~~~~*

**Darne de Saumon grillée  
Sauce béarnaise**

**Pommes à l'Anglaise**

*~~~~~*

**Fromages**

*~~~~~*

**Crêpes soufflées à l'orange**

|   |                  |                               |          |
|---|------------------|-------------------------------|----------|
| Groupement académique du Grand Est                                      | Session 2001     | SUJET N°1                     |          |
| B.E.P. HÔTELLERIE RESTAURATION Dominante RESTAURANT - C.A.P. RESTAURANT |                  |                               |          |
| Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle                                | Durée : 5 heures | Coef BEP : 8<br>Coef CAP : 12 | page 1/2 |

## SERVICE RESTAURANT

**Situation commerciale : 6 couverts répartis sur 2 tables.**

| <b>TECHNIQUES DE BASE</b>   | <b>MENU A</b><br>1 <sup>ère</sup> table - 2 personnes   | <b>TECHNIQUES DE BASE</b>   | <b>MENU B</b><br>2 <sup>ème</sup> table - 4 personnes  |
|---|---|---|--|
| <p>Service au chariot</p> <p>Servir à l'anglaise</p> <p>Dialoguer avec le client.<br/>Trancher selon la forme</p> <p>Réaliser un caramel.<br/>Aromatiser au jus de citron et<br/>d'orange et flamber.</p> | <p><b>Chariot de crudités</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p><b>Escalope de Saumon sautée<br/>sauce béarnaise</b></p> <p><b>Pommes à l'anglaise</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p><b>Fromages</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p><b>Crêpes flambées</b></p> | <p>Service à l'assiette</p> <p>Préparer une darne de poisson</p> <p>Dialoguer avec le client.<br/>Trancher selon la forme</p> <p>Service à l'assiette</p> | <p><b>Assiette de crudités</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p><b>Darne de Saumon grillée<br/>sauce béarnaise</b></p> <p><b>Pommes à l'anglaise</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p><b>Fromages</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p><b>Crêpes soufflées à l'orange</b></p> |

|  |
|--|
| <i>Menu A</i> (2 couverts)   |
| <p><b>Melon au Ratafia</b><br/> <i>~~~~~</i></p> <p><b>Sole grillée</b><br/> <b>Beurre d'anchois</b></p> <p><b>Pommes vapeur</b><br/> <i>~~~~~</i></p> <p><b>Plateau de fromages</b><br/> <i>~~~~~</i></p> <p><b>Pêche Melba</b></p> |

|   |
|---|
| <i>Menu B</i> (4 couverts)  |
| <p><b>Melon au Ratafia</b><br/> <i>~~~~~</i></p> <p><b>Filets de sole bonne femme</b></p> <p><b>Pommes vapeur</b><br/> <i>~~~~~</i></p> <p><b>Plateau de fromages</b><br/> <i>~~~~~</i></p> <p><b>Pêches flambées sur glace vanille</b></p> |

|  |                  |                                |          |
|--|------------------|--------------------------------|----------|
| Groupement académique du Grand Est   | Session 2001     | SUJET N°2                      |          |
| <b>B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante RESTAURANT - C.A.P. RESTAURANT</b> |                  |                                |          |
| Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle                                       | Durée : 5 heures | Coef. BEP : 8<br>Coef. CAP: 12 | page 1/2 |

## SERVICE RESTAURANT

**Situation commerciale : 6 couverts répartis sur 2 tables.**

| <b>TECHNIQUES DE BASE</b>                          | <b>MENU A</b><br>1 <sup>ère</sup> table - 2 personnes                                 | <b>TECHNIQUES DE BASE</b>                                    | <b>MENU B</b><br>2 <sup>ème</sup> table - 4 personnes                    |
|--|---|--|--|
| Préparer à l'office le matin                       | <b>Melon au Ratafia</b><br><br>☺•☺  | Préparer à l'office le matin                                 | <b>Melon au Ratafia</b><br><br>☺•☺                                       |
| Filetage des soles –<br>Service au guéridon        | <b>Sole grillée</b><br><b>Beurre d'anchois</b><br><br><b>Pommes Vapeur</b><br><br>☺•☺ | Service à l'anglaise   | <b>Filets de sole bonne femme</b><br><br><b>Pommes Vapeur</b><br><br>☺•☺ |
| Annoncer les 4 A.O.C.<br>Dialoguer avec le client. | <b>Fromages</b><br><br>☺•☺  | Dialoguer avec le client.<br>Trancher selon la forme         | <b>Plateau de fromages</b><br><br>☺•☺                                    |
| Réaliser par la cuisine<br>Service à l'assiette    | <b>Pêches Melba</b>   | Réaliser un caramel, flamber<br>et dresser sur glace vanille | <b>Pêches flambées sur glace<br/>vanille</b>                             |

*Menu A (2 couverts)*

**Œufs brouillés portugaise**

*~ ~ ~ ~ ~*

**Carré d'Agneau  
aux primeurs**

*~ ~ ~ ~ ~*

**Plateau de fromages**

*~ ~ ~ ~ ~*

**Charlotte russe à l'ananas**

*Menu B (4 couverts)*

**Œuf cocotte à la crème**

*~ ~ ~ ~ ~*

**Côte d'agneau grillées  
aux petits légumes**

*~ ~ ~ ~ ~*

**Plateau de fromages**

*~ ~ ~ ~ ~*

**Ananas flambé sur glace malaga**

|   |                  |                                 |          |
|---|------------------|---------------------------------|----------|
| Groupement académique du Grand Est                                      | Session 2001     | SUJET N°3                       |          |
| B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante RESTAURANT - C.A.P. RESTAURANT |                  |                                 |          |
| Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle                                | Durée : 5 heures | Coef. BEP : 8<br>Coef. CAP : 12 | page 1/2 |

## SERVICE RESTAURANT

**Situation commerciale : 6 couverts répartis sur 2 tables.**

| <b>TECHNIQUES DE BASE</b>                           | <b>MENU A</b><br>1 <sup>ère</sup> table - 2 personnes | <b>TECHNIQUES DE BASE</b>                                  | <b>MENU B</b><br>2 <sup>ème</sup> table - 4 personnes      |
|---|---|--|--|
| Service à l'anglaise                                | <b>Œufs brouillés portugaise</b><br><br>☉•☪           | Utiliser les expressions au passé.<br>Service à l'anglaise | <b>Œuf cocotte à la crème</b><br><br>☉•☪                   |
| Découper une pièce de viande<br>Service au guéridon | <b>Carré d'agneau aux primeurs</b><br><br>☉•☪         | Service au guéridon  | <b>Côte d'agneau grillée aux petits légumes</b><br><br>☉•☪ |
| Commercialiser un produit                           | <b>Plateau de fromages</b><br><br>☉•☪                 | Mise en valeur d'un produit pour le vendre                 | <b>Plateau de fromages</b><br><br>☉•☪                      |
| Service à l'assiette                                | <b>Charlotte russe à l'ananas</b>                     | Réaliser un flambage                                       | <b>Ananas flambé sur glace malaga</b>                      |

*Menu A (2 couverts)*

**Assiette de crudités variées**



**Côte de veau à la crème**

**Petits pois à l'anglaise**



**Plateau de fromages**



**Crêpes flambées**

*Menu B (4 couverts)*

**Chariot de crudités variées**



**Carré de veau poêlé Choisy**



**Plateau de fromages**



**Crêpes soufflées au Grand Marnier**

|   |                  |                                 |          |
|---|------------------|---------------------------------|----------|
| Groupement académique du Grand Est                                      | Session 2001     | SUJET N°4                       |          |
| B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante RESTAURANT – C.A.P. RESTAURANT |                  |                                 |          |
| Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle                                | Durée : 5 heures | Coef. BEP : 8<br>Coef. CAP : 12 | page 1/2 |

## SERVICE RESTAURANT

**Situation commerciale : 6 couverts répartis sur 2 tables.**

| <b>TECHNIQUES DE BASE</b>  | <b>MENU A</b><br>1 <sup>ère</sup> table - 2 personnes  | <b>TECHNIQUES DE BASE</b>   | <b>MENU B</b><br>2 <sup>ème</sup> table - 4 personnes   |
|--|--|---|---|
| <p>Service à l'anglaise</p> <p>Dresser harmonieusement dans l'assiette</p> <p>Reconnaître, argumenter et servir les fromages en respectant la coupe</p> <p>Faire un caramel détendre au jus de citron, au jus d'orange et flamber.<br/>Service au guéridon</p> | <p><b>Assiette de crudités variées</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p><b>Côte de veau à la crème</b></p> <p><b>Petits pois à l'anglaise</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p><b>Crêpes flambées</b></p> | <p>Préparer 4 assiettes harmonieusement</p> <p>Trancher puis servir à l'anglaise</p> <p>Reconnaître, argumenter et servir les fromages en respectant la coupe</p> <p>Faire marcher et servir à l'assiette</p> | <p><b>Chariot de crudités variées</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p><b>Carré de veau poêlé Choisy</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p><b>Crêpes soufflées au Grand Marnier</b></p> |

*Menu A* (2 couverts)

**Quiche Lorraine**

*~~~~~*

**Carré d'Agneau rôti**

**Pommes sautées à cru**

*~~~~~*

**Plateau de fromages**

*~~~~~*

**Pêche Melba**

*Menu B* (4 couverts)

**Quiche Lorraine**

*~~~~~*

**Côte d'agneau vert pré**

**Pommes sautées à cru**

*~~~~~*

**Plateau de fromages**

*~~~~~*

**Pêche flambée sur glace vanille**

|   |                  |                                 |
|---|------------------|---------------------------------|
| Groupement académique du Grand Est                                      | Session 2001     | SUJET N°5                       |
| B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante RESTAURANT - C.A.P. RESTAURANT |                  |                                 |
| Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle                                | Durée : 5 heures | Coef. BEP : 8<br>Coef. CAP : 12 |
|   |                  | page 1/2                        |

## SERVICE RESTAURANT

**Situation commerciale : 6 couverts répartis sur 2 tables.**

| <b>TECHNIQUES DE BASE</b>  | <b>MENU A</b><br>1 <sup>ère</sup> table - 2 personnes  | <b>TECHNIQUES DE BASE</b>  | <b>MENU B</b><br>2 <sup>ème</sup> table - 4 personnes   |
|--|--|--|---|
| Service à l'assiette<br><br>Trancher au guéridon.<br><br>Service garniture à l'anglaise<br><br>Dialoguer avec le client.<br>Trancher selon la forme<br><br>Service à l'assiette (en coupe) | <b>Quiche Lorraine</b><br>☺•☺<br><br><b>Carré d'agneau rôti</b><br><br><b>Pommes sautées à cru</b><br>☺•☺<br><br><b>Plateau de fromages</b><br>☺•☺<br><br><b>Pêche Melba</b> | Découpe devant le client<br>Service à la russe<br><br>Service à l'assiette<br><br>Dialoguer avec le client.<br>Trancher selon la forme<br><br>Réaliser un caramel et un flambage | <b>Quiche Lorraine</b><br>☺•☺<br><br><b>Côte d'agneau vert pré</b><br><br><b>Pommes sautées à cru</b><br>☺•☺<br><br><b>Plateau de fromages</b><br>☺•☺<br><br><b>Pêche flambée sur glace vanille</b> |

*Menu A* (2 couverts)

**Chariot de Crudités**

*~\*~\*~\*~\*~\**

**Escalope de Saumon sautée  
Sauce béarnaise**

**Pommes à l'Anglaise**

*~\*~\*~\*~\*~\**

**Fromages**

*~\*~\*~\*~\*~\**

**Crêpes flambées**

*Menu B* (4 couverts)

**Assiette de crudités**

*~\*~\*~\*~\*~\**

**Darne de Saumon grillée  
Sauce béarnaise**

**Pommes à l'Anglaise**

*~\*~\*~\*~\*~\**

**Fromages**

*~\*~\*~\*~\*~\**

**Crêpes soufflées à l'orange**

|   |                  |                               |
|---|------------------|-------------------------------|
| Groupement académique du Grand Est                                      | Session 2001     | SUJET N°6                     |
| B.E.P. HÔTELLERIE RESTAURATION Dominante RESTAURANT - C.A.P. RESTAURANT |                  |                               |
| Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle                                | Durée : 5 heures | Coef BEP : 8<br>Coef CAP : 12 |
|   |                  | page 1/2                      |

## SERVICE RESTAURANT

**Situation commerciale : 6 couverts répartis sur 2 tables.**

| <b>TECHNIQUES DE BASE</b>  | <b>MENU A</b><br>1 <sup>ère</sup> table - 2 personnes   | <b>TECHNIQUES DE BASE</b>                            | <b>MENU B</b><br>2 <sup>ème</sup> table - 4 personnes   |
|--|---|--|---|
| Service au chariot   | <b>Chariot de crudités</b><br><br>☉•☪   | Service à l'assiette                                 | <b>Assiette de crudités</b><br><br>☉•☪  |
| Servir à l'anglaise  | <b>Escalope de Saumon sautée</b><br><b>sauce béarnaise</b><br><br><b>Pommes à l'anglaise</b><br><br>☉•☪ | Préparer une darne de poisson                        | <b>Darne de Saumon grillée</b><br><b>sauce béarnaise</b><br><br><b>Pommes à l'anglaise</b><br><br>☉•☪ |
| Dialoguer avec le client.<br>Trancher selon la forme                           | <b>Fromages</b><br><br>☉•☪  | Dialoguer avec le client.<br>Trancher selon la forme | <b>Fromages</b><br><br>☉•☪  |
| Réaliser un caramel.<br>Aromatiser au jus de citron et<br>d'orange et flamber. | <b>Crêpes flambées</b>  | Service à l'assiette                                 | <b>Crêpes soufflées à l'orange</b>  |

|  |
|--|
| <i>Menu A</i> (2 couverts)   |
| <p><b>Melon au Ratafia</b></p> <p>~~~~~</p> <p><b>Sole grillée</b><br/><b>Beurre d'anchois</b></p> <p><b>Pommes vapeur</b></p> <p>~~~~~</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>~~~~~</p> <p><b>Pêche Melba</b></p> |

|  |
|--|
| <i>Menu B</i> (4 couverts)   |
| <p><b>Melon au Ratafia</b></p> <p>~~~~~</p> <p><b>Filets de sole bonne femme</b></p> <p><b>Pommes vapeur</b></p> <p>~~~~~</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>~~~~~</p> <p><b>Pêches flambées sur glace vanille</b></p> |

|  |                  |                                |          |
|--|------------------|--------------------------------|----------|
| Groupement académique du Grand Est   | Session 2001     | SUJET N°7                      |          |
| <b>B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante RESTAURANT - C.A.P. RESTAURANT</b> |                  |                                |          |
| Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle                                       | Durée : 5 heures | Coef. BEP : 8<br>Coef. CAP: 12 | page 1/2 |

## SERVICE RESTAURANT

**Situation commerciale : 6 couverts répartis sur 2 tables.**

| <b>TECHNIQUES DE BASE</b>  | <b>MENU A</b><br>1 <sup>ère</sup> table - 2 personnes  | <b>TECHNIQUES DE BASE</b>   | <b>MENU B</b><br>2 <sup>ème</sup> table - 4 personnes  |
|--|--|---|--|
| <p>Préparer à l'office le matin</p> <p>Filetage des soles –<br/>Service au guéridon</p> <p>Annoncer les 4 A.O.C.<br/>Dialoguer avec le client.</p> <p>Réaliser par la cuisine<br/>Service à l'assiette</p> | <p style="text-align: center;"><b>Melon au Ratafia</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p style="text-align: center;"><b>Sole grillée</b><br/><b>Beurre d'anchois</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pommes Vapeur</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p style="text-align: center;"><b>Fromages</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p style="text-align: center;"><b>Pêches Melba</b></p> | <p>Préparer à l'office le matin</p> <p>Service à l'anglaise</p> <p>Dialoguer avec le client.<br/>Trancher selon la forme</p> <p>Réaliser un caramel, flamber<br/>et dresser sur glace vanille</p> | <p style="text-align: center;"><b>Melon au Ratafia</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p style="text-align: center;"><b>Filets de sole bonne femme</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pommes Vapeur</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p style="text-align: center;"><b>Plateau de fromages</b></p> <p style="text-align: center;">☺•☺</p> <p style="text-align: center;"><b>Pêches flambées sur glace<br/>vanille</b></p> |

*Menu A (2 couverts)*

**Œufs brouillés portugaise**

*~~~~~*

**Carré d'Agneau  
aux primeurs**

*~~~~~*

**Plateau de fromages**

*~~~~~*

**Charlotte russe à l'ananas**

*Menu B (4 couverts)*

**Œuf cocotte à la crème**

*~~~~~*

**Côte d'agneau grillées  
aux petits légumes**

*~~~~~*

**Plateau de fromages**

*~~~~~*

**Ananas flambé sur glace malaga**

|   |                  |                                 |
|---|------------------|---------------------------------|
| Groupement académique du Grand Est                                      | Session 2001     | SUJET N°8                       |
| B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante RESTAURANT - C.A.P. RESTAURANT |                  |                                 |
| Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle                                | Durée : 5 heures | Coef. BEP : 8<br>Coef. CAP : 12 |
|   |                  | page 1/2                        |

## SERVICE RESTAURANT

**Situation commerciale : 6 couverts répartis sur 2 tables.**

| <b>TECHNIQUES DE BASE</b>                           | <b>MENU A</b><br>1 <sup>ère</sup> table - 2 personnes | <b>TECHNIQUES DE BASE</b>                                  | <b>MENU B</b><br>2 <sup>ème</sup> table - 4 personnes      |
|---|---|--|--|
| Service à l'anglaise                                | <b>Œufs brouillés portugaise</b><br><br>☺•☺           | Utiliser les expressions au passe.<br>Service à l'anglaise | <b>Œuf cocotte à la crème</b><br><br>☺•☺                   |
| Découper une pièce de viande<br>Service au guéridon | <b>Carré d'agneau aux primeurs</b><br><br>☺•☺         | Service au guéridon  | <b>Côte d'agneau grillée aux petits légumes</b><br><br>☺•☺ |
| Commercialiser un produit                           | <b>Plateau de fromages</b><br><br>☺•☺                 | Mise en valeur d'un produit pour le vendre                 | <b>Plateau de fromages</b><br><br>☺•☺                      |
| Service à l'assiette                                | <b>Charlotte russe à l'ananas</b>                     | Réaliser un flambage                                       | <b>Ananas flambé sur glace malaga</b>                      |

## BAREME DE CORRECTION

| CENTRE D'EXAMEN :  | N° DU CANDIDAT : |
|--|------------------|
| <b>TECHNIQUE PRÉPARATOIRE</b>  |                  |
| Travaux avant mise en place en brigade                                       | / 20             |
| Mise en place décoration florale   | / 20             |
| <b>TECHNIQUE COMMERCIALE MENU ET CARTE</b>                                   |                  |
| <b>CONNAISSANCES</b>   |                  |
| Boissons / Doses / Classifications.  | / 40             |
| Apéritifs / Cocktails / Digestifs / Origine / Caractères dominants / Coût    | / 40             |
| <b>JEU DE RÔLE</b>   |                  |
| Connaissance sur les menus du jour.  | / 20             |
| Argumentation commerciale menu + carte                                       | / 30             |
| Prise de commande et rédaction des bons pour la facturation                  | / 20             |
| Expression dans une langue étrangère   | / 10             |
| <b>TECHNIQUE DE SERVICE EN SITUATION</b>                                     |                  |
| <b>BOISSONS</b>  |                  |
| Préparation / Conditionnement / Seau / Verrerie / Panier                     | / 10             |
| Présentation / Débouchage / Test de qualité (bouchon)                        | / 10             |
| Service et suivi des tables / Ordre de service (rapidité)                    | / 10             |
| <b>METS</b>  |                  |
| Matériel / Débarrassage du client / Port de suite / Débarrassage à la plonge | / 30             |
| Organisation des guéridons et synchronisation des tables                     | / 20             |
| Présentation et service dans les assiettes.                                  | / 20             |
| <b>PRÉPARATION SPECIFIQUE</b>  |                  |
| Mise en place du poste pour découpage et flambage                            | / 20             |
| Technique / Netteté / Efficacité / Résultat des préparations                 | / 20             |
| <b>TECHNIQUE DE VENTE ET COMMUNICATION</b>                                   |                  |
| Accueil, sourire, amabilité et création d'une atmosphère                     | / 20             |
| Acte de vente / Fromage / Appellation d'origine                              | / 20             |
| Profil général / Tenue / Vente communication                                 | / 20             |
| <b>TOTAUX SUR 400</b>  |                  |
| <b>NOTE ET MOYENNE SUR 20</b>  |                  |

SIGNATURE DES JURYS :

|  |                  |                                 |
|--|------------------|---------------------------------|
| Groupement académique du Grand Est   | Session 2001     | <b>BAREME</b>                   |
| <b>B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante RESTAURANT - C.A.P. RESTAURANT</b> |                  |                                 |
| Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle                                       | Durée : 5 heures | Coef. BEP : 8<br>Coef. CAP : 12 |
|  |                  | page 1/1                        |