

Menu A (2 couverts)

Melon à l'italienne

~~~~~

Steak au poivre

Pommes Pont-neuf

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Ananas frais au kirsch

Menu B (4 couverts)

Légumes à la grecque

~~~~~

Contre-filet rôti

Garniture fleuriste (tomate étuvée garnie d'une jardinière de légumes)

Pommes château

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Poire Belle Hélène

Tuiles aux amandes

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°4	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION DE SERVICES			
Epreuve : EP1 – Pratique et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. 10	page 1/2
Partie : Préparation - Distribution	Durée : 4 h 00		

TECHNIQUES DE BASE	MENU A 1 ^{ère} table - 2 personnes	TECHNIQUES DE BASE	MENU B 2 ^{ème} table - 4 personnes
<p>Service à l'assiette</p> <p>Réaliser le steak au poivre devant le client.</p> <p>Présenter et annoncer les AOC Adapter la coupe Disposer dans l'assiette</p> <p>Préparation d'office. Technique libre.</p>	<p>Melon à l'italienne</p> <p>☺•☺</p> <p>Steak au poivre</p> <p>Pommes Pont neuf</p> <p>☺•☺</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>☺•☺</p> <p>Ananas frais au kirsch</p>	<p>Service à l'assiette.</p> <p>Tranché en cuisine. Dressé à l'assiette. Garniture service à l'anglaise</p> <p>Présenter et annoncer les AOC Adapter la coupe Disposer dans l'assiette</p> <p>Service en coupe.</p>	<p>Légumes à la grecque</p> <p>☺•☺</p> <p>Contre-filet rôti</p> <p>Garniture fleuriste</p> <p>☺•☺</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>☺•☺</p> <p>Poire Belle Hélène Tuiles aux amandes</p>

CARTE COMMERCIALE

MENU A 14 Euros

TERRINE DE BROCHET SAUCE AUX HERBES

~~~~~

FILET DE CANARD RÔTI – GATEAU D'ENDIVES – POMMES ANNA

~~~~~

CRUMBLE AUX POMMES

MENU A 25 Euros

SALADE DE SAINT JACQUES ET LANGOUSTINES
A LA VINAIGRETTE SAFRANÉE

ou

SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE

~~~~~

ROGNONS DE VEAU POÊLÉS – POMMES NOISETTE

ou

PAVÉ DE SAUMON RÔTI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES – COULIS DE  
CERFEUIL

~~~~~

TARTE TATIN – GLACE VANILLE ET CHANTILLY

ou

CRÈME BRÛLÉE

MENU GASTRONOMIQUE A 45 Euros

BOUDIN BLANC DE RETHEL TRUFFÉ DE POMMES EN L'AIR

ou

PIED DE PORC FAÇON ST MENEHOULD

~~~~~

DARNE DE BROCHET – SAUCE AU ROSÉ DES RICEYS

~~~~~

FILET DE CANARD AUX MYRTILLES DE CHAMPAGNE

ou

COQ AU CHAMPAGNE – FRICASSÉE DE POMMES DE TERRE

~~~~~

CHARIOT DE FROMAGES DE LA RÉGION

~~~~~

ENTREMETS AUX BISCUITS ROSE S DE REIMS AU MARC DE CHAMPAGNE

ou

DUO DE PAIN D'ÉPICES ET DE POMMES CONFITES AU CIDRE D'OTHE

Groupement académique Est	Session 2003	CARTE COMMERCIALE	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION DE SERVICES			
Epreuve : EP1 – Pratique et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. 10	page 1/3
Partie : Préparation - Distribution	Durée : 4 h 00		

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

RATAFIA	(6 cl)	6,00 €
MUSCAT DE ST JEAN DE MINERVOIS	(6 cl)	6,00 €
BLANQUETTE DE LIMOUX	(12 cl)	5,50 €
COUPE DE CHAMPAGNE	(12 cl)	6,50 €
BANYULS (rouge ou blanc)	(6 cl)	6,00 €
VERMOUTHS	(6 cl)	3,80 €
ANISÉS (ricard ou pastis)	(2 cl)	3,80 €
SUZE	(6 cl)	4,50 €
SCOTCH WHISKY	(4 cl)	5,00 €
BOURBON WHISKEY	(4 cl)	5,50 €

COCKTAILS

MANHATTAN	(7 cl)	9,00 €
BLOODY MARY	(12 cl)	9,00 €
RED LION	(7 cl)	9,00 €
FLORIDA (sans alcool)	(9 cl)	7,00 e

EAUX DE VIE ET LIQUEURS

BAS ARMAGNAC	(4 cl)	8,50 €
COGNAC V.S.O.P.	(4 cl)	6,80 €
FINE DE LA MARNE	(4 cl)	5,50 €
GRAND MARNIER	(4 cl)	6,00 €
COINTREAU	(4 cl)	6,00 €
CHARTREUSE (verte ou jaune)	(4 cl)	6,00 €

BOISSONS SANS ALCOOL

SODAS DIVERS	(20 cl)	2,50 €
FRUITS PRESSÉS	(15 cl)	4,50 €
JUS DE FRUITS	(25 cl)	2,50 €
EAUX MINÉRALES BOUTEILLES	(100 cl)	4,50 €
EAUX MINÉRALES	(50 cl)	2,80 €
COCA-COLA	(25 cl)	3,00 €

CARTE DES VINSBouteille
de 75 clBouteille
de 37,5 cl**CHAMPAGNE**

LAURENT PERRIER BRUT		33,50 €	
CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON	1995	40,50 €	22,00 €
CHAMPAGNE RUINART	1990	75,60 €	

COTEAUX CHAMPENOIS

LAURENTI BLANC	1999	22,85 €	
LAURENT PERRIER BOUZY ROUGE	1998	33,55 €	

BOURGOGNE

PETIT CHABLIS G. ROBIN	2001	20,50 €	11,00 €
CHABLIS FOURCHAUME G. ROBIN	1995	30,50 €	
BOURGOGNE ALIGOTÉ	1999	15,50 €	
NUIT ST GEORGES 1 ^{er} Cru DOMAINE MISSEREY	1989	52,50 €	
CHARME CHAMBERTIN DOMAINE ARLAUD	1992	47,50 €	30,00 €
BEAUNE "LES CRAS"	1998	30,50 €	

LE LANGEDOC ROUSSILLON

FITOU	1995	40,50 €	
FAUGÈRES	1997	12,20 €	8,50 €

BORDELAIS

SAINT EMILION FONPLÉGADE	1996	23,50 €	
MARGAUX CHÂTEAU RAUSAN GASSIES	1997	30,50 €	

VALLEE DE LOIRE

POUILY FUMÉ	1999	17,50 €	9,50 €
SANCERRE LES BELLES DAMES BLANC	1999	17,50 €	
SANCERRRE DOMAINE ST PIERRE ROUGE	2000	18,50 €	

CÔTES DU RHONE

CÔTE ROTIE DOMAINE DES MOUTONNES	1994	55,50 €	
CONDRIEU	1998	32,50 €	17,00 €

N° du CANDIDAT :

PREPARATION - DISTRIBUTION

CRITERES	EVALUATION			
	Maitrise superieure	Conforme aux exigences	Maitrise insuffisante	Non conforme
TECHNIQUES COMMERCIALES MENU ET CARTE	3	2	1	0
Renseigner le client sur les mets de la carte (situation fictive).				
Renseigner le client sur les boissons de la carte (situation fictive).				
Etre capable de proposer un accord mets et vin (situation fictive).				
Prendre commande avec efficacité, rédaction du bon (situation fictive).				
Faire preuve de l'utilisation pratique d'une langue vivante étrangère.				
TECHNIQUES DE MISE EN PLACE ET DE SERVICE EN SITUATION				
Effectuer la mise en place de son rang.				
Assurer l'accueil, l'installation et le départ des clients.				
Choisir et appliquer les différentes méthodes de service en fonction des situations (impératif anglaise et guéridon).				
Assurer seul le service d'un menu complet de 2 tables (6 couverts) Synchroniser et organiser son travail.				
Débarrassage, port d'une suite de matériel, débarrassage du client, débarrassage à la plonge.				
Technique 1 – Préparation d'office, ou décoration florale				
Technique 2 – Réalisation en salle. Dressage sur assiette au guéridon				
Servir les vins en fonctions des situations (vin rouge en panier).				
Assurer le suivi du service des boissons.				
Présenter et dresser sur assiette le choix de fromages				
Faire preuve de rayonnement, accueil, sourire, création d'une atmosphère.				

TOTAL

--	--	--	--

Totaux sur 48 points. Ce total est divisé par 48 = x 16 = / 16

Total A : note sur 16 points =

N.B : Total B sur 4 points en non dominante. Ces deux notes seront additionnées sur la grille de report.

Noms – Prénoms et émargement du jury :

Groupement académique Est	Session 2003	GRILLE EVALUATION N°4	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION DE SERVICES			
Epreuve : EP1 – Pratique et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. 10	page 1/1
Partie : Préparation – Distribution - PRATIQUE	Durée : 4 h 00		

GRILLE RECAPITULATIVE

N° du candidat							
DOMINANTE Production de service TOTAL A /16							
NON DOMINANTE Production culinaire TOTAL B /4							
NOTE SUR 20							

Noms – Prénoms – Emargement du jury :

Groupement académique Est	Session 2003	GRILLE EVALUATION RECAPITULATIVE	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION DE SERVICES			
Epreuve : EP1 – Pratique et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. 10	page 1/1