

CONSIGNES AU CANDIDAT

SITUATION N°1 : MISE EN PLACE

Relever à l'écrit 6 erreurs de mise en place banquet de 4 couverts.

Le menu prévu dans le cadre de ce service banquet est le suivant :

Blanc de turbot de ligne à l'échalote grise confite
Magret de canard aux baies de cassis
Plateau de fromages
Tulipe de sorbets maison

Les vins qui accompagnent ce repas sont :

Un riesling Grand cru 1998
Un Aloxe-Corton 1995 pour la viande et le fromage

SITUATION N°2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

Après avoir revêtu votre tenue de service complète, vous prendrez la commande d'une table.

Parmi les clients, un convive communique en langue étrangère, en fonction de l'option choisie.

Il vous est demandé, au moyen de la carte commerciale qui vous a été adressée au préalable de :

- prendre la commande des apéritifs puis des menus, tout en utilisant des arguments de vente marchands.
Un bon de commande sera rédigé par service distributeur.
- proposer des boissons adaptées à la commande.
- d'échanger en langue étrangère, en répondant aux questions posées.

SITUATION N°3 : PREPARATION SPECIFIQUE

Réaliser la technique imposée, telle qu'elle serait pratiquée en salle de restaurant :

BANANES FLAMBÉES POUR 2 COUVERTS

Groupement académique Est	Session 2005	SUJET N°2	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION CULINAIRE			
Epreuve : EP1 – Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. : 10	page 1/1
Partie : Techniques professionnelles de production de services.	Durée : 1 h 00		