

CONSIGNES AU CANDIDAT

♦ Déroulement de l'épreuve :

- 9 h 15 à 11 h 00 :** - Mise en place du rang (1 x 4 mise en place banquet)
(1 x 2 mise en place à la carte)
- Mise en place de la console
 - Préparation d'office ou décoration florale (selon le sujet)
 - Argumentation commerciale au moyen de la carte fictive.

11 h 00 à 12 h 00 : - Déjeuner du candidat

12 h 00 à 14 h 15 : - Service clientèle

Précisions utiles :

- Les menus seront annoncés oralement aux clients.
- Il n'y aura pas de service d'apéritif lors du service client.
- Prendre connaissance de la carte des vins du centre d'examen.

Groupement académique Est	Session 2005	SUJET N°1	
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
Service à l'assiette	Assiette de crudités ⌘•⌘	Service à l'assiette	Assiette de crudités ⌘•⌘
Réaliser au guéridon	Steack au poivre Pommes sautées à cru ⌘•⌘	Service à l'assiette pour la viande Service à l'anglaise pour les légumes	Steack sauté Bercy Pommes sautées à cru ⌘•⌘
Présenter commercialement puis servir	Plateau de fromages ⌘•⌘	Présenter commercialement puis servir	Plateau de fromages ⌘•⌘
Service des soufflés individuels à l'assiette	Soufflé glacé à la liqueur	Préparation d'office, Service à l'assiette	Ananas frais au Kirsch