

**OPTION : RESTAURANT**

**Épreuve : EP1 - Pratique Professionnelle**

C.A.P. - Coefficient : 12 - Durée : 5 Heures - Note éliminatoire : < 10/20

B.E.P. - Coefficient : 8

**De 8h00 à 8h20 (15h00 à 15h20) :**

**Présentation des locaux, du matériel et des tâches à effectuer :**

Vous recevez toutes les informations nécessaires pour connaître :

- Les locaux, le matériel et son rangement,
- Les travaux d'entretien et de préparation effectués en brigade,
- L'horaire de votre passage devant le jury pour les techniques commerciales,
- Les circuits de déplacement pour le service.

Après tirage au sort des postes de travail, vous obtenez la fiche de votre poste de travail.

Vous devez prendre le temps nécessaire pour interpréter les consignes orales et les documents distribués.

**De 8h20 à 11h00 (15h20 à 18h00)**

Selon un tableau de roulement mis à votre disposition dans la salle, vous effectuerez les activités suivantes :

- **TENUE DE POSTE : 1 Point**  
Les travaux sont effectués en brigade. Une fiche de poste vous a été remise pour préciser votre travail.

**- MISE EN PLACE : 1 Point**

Vous prenez votre secteur en charge pour :

- \* Effectuer le nappage (sur les 2 tables : 1 de 4 convives et 1 de 2).
- \* La décoration florale pour la table de 4 couverts seulement.
- \* Opérer une ultime vérification de la mise en place de votre secteur.

**- TECHNIQUES COMMERCIALES : 7 Points**

- \* Devant une table composée de membres du jury tenant le rôle de clients, vous devez argumenter et prendre les commandes à partir des cartes des menus et des boissons.
- \* Au cours de cet entretien d'une dizaine de minutes au maximum, vous serez évalué sur votre capacité à traduire en termes simples dans la langue vivante étrangère que vous avez choisie, le menu à prix fixe (sans choix et avec choix) et à donner la composition d'un plat.

**- PRÉPARATION SPÉCIFIQUE :**

- \* A l'office si le menu l'exige.

**De 11h00 à 11h50 (18h00 à 18h50)**

**DÉTENTE ET REPAS**

**De 11h50 à 13h50 (18h50 à 20h50)**

**SERVICE DES BOISSONS ET DES METS (8 Points)** en respectant les techniques et les usages professionnels.

**CAP / BEP HOTELLERIE RESTAURATION Dominante RESTAURANT**

Epreuve : EP1 : Pratique Professionnelle

N° du sujet :

Temps : 5 heures

Coef. : BEP:8 / CAP:12

*Sujet N° 2*

<i>Menu</i>	<i>Conditions de réalisation</i>
<i>Fruite portion fumée</i> ❧	<i>Travail d'office</i> ❧
<i>Sole Grillée Beurre d'Anchois</i> <i>Pommes Safranée</i> ❧	<i>Découpe aux 2 tables</i> ❧
<i>Plateau de Fromages</i> ❧	<i>Service au guéridon</i> ❧
<i>Cerises Jubiléés</i>	<i>Réalisation pour les 2 tables en même temps</i>

**Vin blanc :**    ↪ 1/2 bouteille pour la table de 2 couverts  
                  ↪ 1 bouteille pour la table de 4 couverts

**Vin rouge :**    ↪ 1/2 bouteille pour la table de 2 couverts  
                  ↪ 1 bouteille pour la table de 4 couverts

Au cours de cette activité, vous devez mettre en valeur votre comportement relationnel et faire face aux diverses situations professionnelles habituelles (accueil et suivi de clientèle) (3 points).

Le service des deux tables doit être synchronisé afin d'obtenir un service efficace (mets chauds en un temps donné)

**De 13h50 à 14h00 (20h50 à 21h00) :**

*Rangement des locaux et du matériel en fonction des consignes données*

**TOUT DÉPASSEMENT D'HORAIRE SERA PÉNALISÉ**