

## Table de 2 personnes

ASSIETTE D'HUITRES  
 ❖  
 POULET AU VINAIGRE  
 ❖  
 BEIGNETS DE COURGETTES  
 HARICOTS VERTS  
 ❖  
 PLATEAU DE FROMAGES  
 ❖  
 POIRE FLAMBÉE AVEC GLACE VANILLE

## Table de 4 personnes

FEUILLETE DE FRUITS DE MER  
 ❖  
 DORADE GRILLÉE BEURRE D'ANCHOIS  
 ❖  
 BEIGNETS DE COURGETTES  
 HARICOTS VERTS  
 ❖  
 PLATEAU DE FROMAGES  
 ❖  
 PARIS BREST

### ☞ Travail demandé

- 1./ Préparatifs → Participer à des travaux préparatifs à la mise en place :
  - ❖ une fiche de poste tirée au sort
- 2./ Mise en place et vérification :
  - ❖ d'une table de 2 et une de 4 couverts
  - ❖ de la console
  - ❖ du guéridon
  - ❖ de la table chaude
- 3./ Décoration florale → Notation de la table de 4 uniquement.

### ☞ Travail à effectuer

<i>Mise en place : Le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place. Ne pas rédiger de bon d'économat</i>		
	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<i>Avant le service</i>	<b>PREPARER LES HUITRES</b>	
<i>Pendant le service</i>	<b>FLAMBER LES POIRES</b>	<b>FILETER LA DORADE</b>
<i>Service des boissons</i>	<b>Servir obligatoirement un vin blanc et un vin rouge au moins à une table Café ou infusion aux deux tables</b>	
<i>Service des fromages</i>	<b>SERVICE AU PLATEAU</b>	
<i>Type de service</i>	<b>Les modes de service sont laissés à l'appréciation du candidat mais doivent respecter les techniques et les usages professionnels.</b>	

**Académie de Poitiers**

**Session Juin 1999**

Examen: **B E P** Hôtel/Restauration option Restaurant  
**C A P** Restaurant

**Sujet n° 1**

Epreuve: **Pratique professionnelle  
 Service de restaurant**

**Feuille 1 / 1**

## Table de 2 personnes

ASSIETTE DE CHARCUTERIE  
 ❖  
 FILETS DE TRUITE DE MER DIEPPOISE  
 ❖  
 BEIGNETS DE COURGETTES  
 ❖  
 PLATEAU DE FROMAGES  
 ❖  
 CREPES FLAMBEES

## Table de 4 personnes

ASPERGES SAUCE MOUSSELINE  
 ❖  
 COTE DE BŒUF GRILLEE BEARNAISE  
 ❖  
 POMMES DAUPHINES  
 ❖  
 PLATEAU DE FROMAGES  
 ❖  
 ASSIETTE DE SORBETS

### Travail demandé

- 1./ Préparatifs → Participer à des travaux préparatifs à la mise en place :
  - ❖ une fiche de poste tirée au sort
- 2./ Mise en place et vérification :
  - ❖ d'une table de 2 et une de 4 couverts
  - ❖ de la console
  - ❖ du guéridon
  - ❖ de la table chaude
- 3./ Décoration florale → Notation de la table de 4 uniquement.

### Travail à effectuer

<i>Mise en place : Le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place. Ne pas rédiger de bon d'économat</i>		
	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<i>Avant le service</i>	<b>PREPARER LES DEUX ASSIETTES JAMBON PRE-TRANCHE SEC</b>	
<i>Pendant le service</i>	<b>PREPARER LES CREPES</b>	<b>DECOUPER LES COTES DE BŒUF</b>
<i>Service des boissons</i>	<b>Servir obligatoirement un vin blanc et un vin rouge au moins à une table Café ou infusion aux deux tables</b>	
<i>Service des fromages</i>	<b>SERVICE AU PLATEAU</b>	
<i>Type de service</i>	<b>Les modes de service sont laissés à l'appréciation du candidat mais doivent respecter les techniques et les usages professionnels.</b>	

**Académie de Poitiers**

**Session Juin 1999**

Examen: **B E P** Hôtel/Restauration option Restaurant  
**C A P** Restaurant

**Sujet n° 2**

Epreuve: **Pratique professionnelle  
Service de restaurant**

**Feuille 1 / 1**

## Table de 2 personnes

AVOCAT AU ROQUEFORT  
 ❖  
 STEAK MARCHAND DE VIN  
 ❖  
 POMMES NOISETTES  
 ❖  
 PLATEAU DE FROMAGES  
 ❖  
 CERISES JUBILEES

## Table de 4 personnes

FEUILLETE D'ŒUFS BROUILLES AUX CREVETTES  
 ❖  
 AIGUILLETTE DE CANARD AU POIVRE VERT  
 ❖  
 POMMES ALLUMETTES  
 ❖  
 PLATEAU DE FROMAGES  
 ❖  
 TARTE BOURDALOUE

### ☞ Travail demandé

- 1./ Préparatifs → Participer à des travaux préparatifs à la mise en place :
  - ❖ une fiche de poste tirée au sort
- 2./ Mise en place et vérification :
  - ❖ d'une table de 2 et une de 4 couverts
  - ❖ de la console
  - ❖ du guéridon
  - ❖ de la table chaude
- 3./ Décoration florale → Notation de la table de 4 uniquement.

### ☞ Travail à effectuer

<i>Mise en place : Le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place. Ne pas rédiger de bon d'économat</i>		
	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<i>Avant le service</i>	<b>PREPARER LES AVOCATS</b>	
<i>Pendant le service</i>	<b>FLAMBER LES CERISES</b>	<b>TRANCHER LE MAGRET</b>
<i>Service des boissons</i>	<i>Servir obligatoirement un vin blanc et un vin rouge au moins à une table Café ou infusion aux deux tables</i>	
<i>Service des fromages</i>	<b>SERVICE AU PLATEAU</b>	
<i>Type de service</i>	<i>Les modes de service sont laissés à l'appréciation du candidat mais doivent respecter les techniques et les usages professionnels.</i>	

<b>Académie de Poitiers</b>		<b>Session Juin 1999</b>
Examen:	<b>B E P</b> Hôtel/Restauration option Restaurant <b>C A P</b> Restaurant	<b>Sujet n° 3</b>
Epreuve:	<b>Pratique professionnelle</b> <b>Service de restaurant</b>	<b>Feuille 1 / 1</b>

## Table de 2 personnes

**COCKTAIL DE CREVETTES**  
 ❖  
**POULET SAUTE CHASSEUR**  
 ❖  
**HARICOTS VERTS - TOMATE ETUVEE**  
 ❖  
**PLATEAU DE FROMAGES**  
 ❖  
**PÊCHES FLAMBÉES**

## Table de 4 personnes

**COCKTAIL DE CREVETTES**  
 ❖  
**POULET COCOTTE GRAND-MERE**  
 ❖  
**PLATEAU DE FROMAGES**  
 ❖  
**TARTE ALSACIENNE AUX POIRES**

### ☞ Travail demandé

- 1./ Préparatifs → Participer à des travaux préparatifs à la mise en place :  
 ❖ une fiche de poste tirée au sort
- 2./ Mise en place et vérification :  
 ❖ d'une table de 2 et une de 4 couverts      ❖ du guéridon  
 ❖ de la console      ❖ de la table chaude
- 3./ Décoration florale → Notation de la table de 4 uniquement.

### ☞ Travail à effectuer

<p><i>Mise en place : Le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place. Ne pas rédiger de bon d'économat</i></p>		
	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<i>Avant le service</i>	<b>DECORATION FLORALE REALISER LE COCKTAIL DE CREVETTES</b>	
<i>Pendant le service</i>	<b>FLAMBER LES PÊCHES</b>	<b>DECOUPER LE POULET ET LA TARTE</b>
<i>Service des boissons</i>	<b>Servir obligatoirement un vin à la table de 2 et deux vins à la table de 4 Café ou infusion au moins à une table</b>	
<i>Service des fromages</i>	<b>AU PLATEAU</b>	
<i>Type de service</i>	<b>Les modes de service sont laissés à l'appréciation du candidat mais doivent respecter les techniques et les usages professionnels.</b>	

<b>Académie de Poitiers</b>		<b>Session Juin 1999</b>
Examen:	<b>B E P Hôtel/Restauration option Restaurant C A P Restaurant</b>	<b>Sujet n° 4</b>
Epreuve:	<b>Pratique professionnelle Service de restaurant</b>	<b>Feuille 1 / 1</b>

## Table de 2 personnes

MELON A L'ITALIENNE  
 ❖  
 STEAK GRILLE BEURRE MAITRE D'HOTEL  
 ❖  
 POMMES PONT-NEUF  
 ❖  
 FROMAGES  
 ❖  
 ½ POIRE FLAMBEE SUR GLACE CAMEL

## Table de 4 personnes

MELON PORTION AU PINEAU DES CHARENTES  
 ❖  
 COTE DE BŒUF BEURRE MAITRE D'HOTEL  
 ❖  
 POMMES PONT-NEUF  
 ❖  
 FROMAGES  
 ❖  
 ½ POIRE FLAMBEE SUR GLACE CAMEL

### Travail demandé

- 1./ Préparatifs → Participer à des travaux préparatifs à la mise en place :
  - ❖ une fiche de poste tirée au sort
- 2./ Mise en place et vérification :
  - ❖ d'une table de 2 et une de 4 couverts
  - ❖ de la console
  - ❖ du guéridon
  - ❖ de la table chaude
- 3./ Décoration florale → Notation de la table de 4 uniquement.

### Travail à effectuer

<i>Mise en place : Le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place. Ne pas rédiger de bon d'économat</i>		
	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<i>Avant le service</i>		<b>PREPARER LE MELON AU PINEAU DES CHARENTES</b>
<i>Pendant le service</i>	<b>FLAMBER LES POIRES</b>	<b>TRANCHER LA COTE DE BŒUF</b>
<i>Service des boissons</i>	<b>VIN ROUGE ou BLANC CAFE</b>	
<i>Service des fromages</i>	<b>LE MODE DE SERVICE EST LAISSE A L'APPRECIATION DU CANDIDAT</b>	
<i>Type de service</i>	<b>Les modes de service sont laissés à l'appréciation du candidat mais doivent respecter les techniques et les usages professionnels.</b>	

<b>Académie de Poitiers</b>		<b>Session Juin 1999</b>
Examen:	<b>B E P Hôtel/Restauration option Restaurant C A P Restaurant</b>	<b>Sujet n° 7</b>
Epreuve:	<b>Pratique professionnelle Service de restaurant</b>	<b>Feuille 1 / 1</b>

## Table de 2 personnes

ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS  
 ❖  
 FILETS DE SOLE DUGLÈRE  
 ❖  
 POMMES À L'ANGLAISE  
 FLAN D'ÉPINARDS  
 ❖  
 FROMAGES  
 ❖  
 PÊCHE FLAMBÉE

## Table de 4 personnes

GAMBAS FLAMBÉES  
 ❖  
 SOLE MEUNIERE  
 ❖  
 POMMES À L'ANGLAISE  
 FLAN D'ÉPINARDS  
 ❖  
 FROMAGES  
 ❖  
 PÊCHE MELBA

### Travail demandé

- 1./ Préparatifs → Participer à des travaux préparatifs à la mise en place :
  - ❖ une fiche de poste tirée au sort
- 2./ Mise en place et vérification :
  - ❖ d'une table de 2 et une de 4 couverts
  - ❖ du guéridon
  - ❖ de la console
  - ❖ de la table chaude
- 3./ Décoration florale → Notation de la table de 4 uniquement.

### Travail à effectuer

<i>Mise en place : Le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place. Ne pas rédiger de bon d'économat</i>		
	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<i>Avant le service</i>	<b>PRÉPARER L'ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS</b>	
<i>Pendant le service</i>	<b>FLAMBER LES PÊCHES</b>	<b>FILETER LES SOLES</b>
<i>Service des boissons</i>	<b>VIN ROUGE ou BLANC CAFÉ</b>	
<i>Service des fromages</i>	<b>LE MODE DE SERVICE EST LAISSÉ À L'APPRECIATION DU CANDIDAT</b>	
<i>Type de service</i>	<b>Les modes de service sont laissés à l'appréciation du candidat mais doivent respecter les techniques et les usages professionnels.</b>	

<b>Académie de Poitiers</b>		<b>Session Juin 1999</b>
Examen:	<b>B E P Hôtel/Restauration option Restaurant C A P Restaurant</b>	<b>Sujet n° 8</b>
Epreuve:	<b>Pratique professionnelle Service de restaurant</b>	<b>Feuille 1 / 1</b>

## Table de 2 personnes

1 x 6 HUITRES CREUSES N°3



PINTADEAU ROTI



POMMES NOISETTES

HARICOTS VERTS



FROMAGES



CERISES JUBILEES

## Table de 4 personnes

1 x 6 HUITRES CREUSES N°3



PINTADEAU ROTI



POMMES NOISETTES

HARICOTS VERTS



FROMAGES



COUPE DE SORBETS

### Travail demandé

- 1./ Préparatifs → Par ... les travaux préparatifs à la mise en place :  
 ❖ ... le poste tirée au sort
- 2./ Mise en place et vérification :  
 ❖ d'une table de 2 et une de 4 couverts      ❖ du guéridon  
 ❖ de la console      ❖ de la table chaude
- 3./ Décoration florale → Notation de la table de 4 uniquement.

### Travail à effectuer

<i>Mise en place : Le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place. Ne pas rédiger de bon d'économat</i>		
	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<i>Avant le service</i>	<b><i>OUVRIR LES HUITRES METTRE EN PLACE POUR LE FLAMBAGE DES CERISES</i></b>	
<i>Pendant le service</i>	<b><i>FLAMBER LES CERISES</i></b>	<b><i>DECOUPER LE PINTADEAU</i></b>
<i>Service des boissons</i>	<b><i>VIN ROUGE ou BLANC CAFE</i></b>	
<i>Service des fromages</i>	<b><i>LE MODE DE SERVICE EST LAISSE A L'APPRECIATION DU CANDIDAT</i></b>	
<i>Type de service</i>	<b><i>Les modes de service sont laissés à l'appréciation du candidat mais doivent respecter les techniques et les usages professionnels.</i></b>	

<b>Académie de Poitiers</b>		<b>Session Juin 1999</b>
Examen :	B E P Hôtel/Restauration option Restaurant C A P Restaurant	<b>Sujet n° 9</b>
Epreuve :	Pratique professionnelle Service de restaurant	Feuille 1 / 1

## Table de 2 personnes

SALADE NIÇOISE  
 ❖  
 ESCALOPE DE SAUMON A L'OSEILLE  
 ❖  
 POMMES VAPEUR  
 ❖  
 PLATEAU DE FROMAGES  
 ❖  
 CREPES FLAMBEES

## Table de 4 personnes

QUICHE AU SAUMON  
 ❖  
 ENTRECOTE GRILLEE (2 PERS.)  
 SAUCE CHORON  
 ❖  
 POMMES ALLUMETTES  
 ❖  
 PLATEAU DE FROMAGES  
 ❖  
 CREME RENVERSEE, TUILES AMANDES

### Travail demandé

- 1./ Préparatifs → Participer à des travaux préparatifs à la mise en place :
  - ❖ une fiche de poste tirée au sort
- 2./ Mise en place et vérification :
  - ❖ d'une table de 2 et une de 4 couverts
  - ❖ de la console
  - ❖ du guéridon
  - ❖ de la table chaude
- 3./ Décoration florale → Notation de la table de 4 uniquement.

### Travail à effectuer

<i>Mise en place : Le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer l'ensemble des opérations de mise en place. Ne pas rédiger de bon d'économat</i>		
	<b>Table de 2 personnes</b>	<b>Table de 4 personnes</b>
<i>Avant le service</i>	<b>PREPARATION DE LA SALADE NIÇOISE ET VINAIGRETTE</b>	
<i>Pendant le service</i>	<b>REALISER LES CREPES FLAMBEES</b>	<b>TRANCHER L'ENTRECOTE</b>
<i>Service des boissons</i>	<i>Servir obligatoirement un vin blanc à la table de 2 et un vin rouge à la table de 4</i>	
<i>Service des fromages</i>	<b>SERVICE DES FROMAGES AU GUERIDON</b>	
<i>Type de service</i>	<i>Les modes de service sont laissés à l'appréciation du candidat mais doivent respecter les techniques et les usages professionnels.</i>	

**Académie de Poitiers**

**Session Juin 1999**

Examen: **B E P** Hôtel/Restauration option Restaurant  
**C A P** Restaurant

**Sujet n° 10**

Epreuve: **Pratique professionnelle**  
**Service de restaurant**

**Feuille 1 / 1**