

PREPARATION - DISTRIBUTION
----------------------------

a) Tenue des postes :

Le candidat devra effectuer les tâches d'entretien, de préparation des locaux et du matériel qui correspond à son poste.

b) Mise en place :

Le candidat devra individuellement, pour son rang, vérifier l'entretien, assurer la mise en place à la carte, le nappage des tables et la décoration florale.

c) Service des mets, des boissons et préparations spécifiques :

Le candidat devra assurer :

- la prise de commande et la rédaction des bons,
  - le service des mets et des boissons,
- à une table de 4 couverts et à une table de 2 couverts.

d) Débarrassage et rangement en fin de service

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 5 h 00	Page 112	EPI - Pratique professionnelle
SUJET 1		HOTELLERIE-RESTAURATION dominante RESTAURANT

Table de 4 couverts

Assiette de crudités
✦
Suprêmes de saumon beurre blanc Pommes à l'anglaise
✦
Cerises      Jubilées

Table de 2 couverts

Melon au porto
✦
Sole meunière Pommes vapeur
✦
Coupe de glace aux deux parfums

- Suprêmes de saumon : à l'anglaise
- Cerises Jubilées : préparer en salle
- Melon : préparer pendant la mise en place
- Sole meunière : préparer en salle
- Une bouteille de vin blanc à la table de quatre couverts
- 1/2 bouteille de vin blanc à la table de deux couverts
- Service du café

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 5 h 00	Page 2/2	EP 1 Pratique professionnelle
SUJET 1		HOTELLERIE-RESTAURATION dominante RESTAURANT

PREPARATION - DISTRIBUTION
----------------------------

a) Tenue des postes :

Le candidat devra effectuer les tâches d'entretien, de préparation des locaux et du matériel qui correspond à son poste.

b) Mise en place :

Le candidat devra individuellement, pour son rang, vérifier l'entretien, assurer la mise en place à la carte, le nappage des tables et la décoration florale.

c) Service des mets des boissons et préparations spécifiques :

Le candidat devra assurer :

- la prise de commande et la rédaction des bons,
  - le service des mets et des boissons,
- à une table de 4 couverts et à une table de 2 couverts.

d) Débarrassage et rangement en fin de service

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 5 h 00	Page 1/2	EP1 - Pratique professionnelle
S U J E T 2		HOTELLERIE-RESTAURATION dominante RESTAURANT

Table de 4 couverts

Shrimp's cocktail
✦
Entrecôte grillée sauce béarnaise Pommes Pont-Neuf
✦
Pêches flambées

Table de 2 couverts

Petit pâté parisien
✦
Darne de saumon grillée sauce béarnaise Pommes à l'anglaise
✦
Tarte feuilletée aux fruits (en bande)

- Shrimp's cocktail : préparation à l'office sur le temps de la mise en place
- Entrecôte et pommes Pont-Neuf: servies au guéridon. La sauce béarnaise servie à l'anglaise.
- Pêches flambées : réalisées en salle
- Petit pâté parisien : service à l'anglaise
- Saumon et pommes à l'anglaise : préparation au guéridon
- Tarte feuilletée : service sur assiette (découpage et mise sur assiettes en cuisine)
- 1/2 bouteille vin blanc + 1/2 bouteille vin rouge (à ouvrir par le candidat) à la table 4 couverts
- 1/2 bouteille de vin blanc (à ouvrir par le candidat) pour la table 2 couverts
- Service du café.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 5 h 00	Page 212	EP 1 Pratique professionnelle
S U J E T 2		HOTELLERIE-RESTAURATION dominante RESTAURANT

PREPARATION DISTRIBUTION
--------------------------

a) Tenue des postes :

Le candidat devra effectuer les tâches d'entretien, de préparation des locaux et du matériel qui correspond à son poste.

b) Mise en place :

Le candidat devra individuellement, pour son rang, vérifier l'entretien, assurer la mise en place à la carte, le nappage des tables et la décoration florale.

c) Service des mets, des boissons et préparations spécifiques :

Le candidat devra assurer :

- la prise de commande et la rédaction des bons,
  - le service des mets et des boissons,
- à une table de 4 couverts et à une table de 2 couverts

d) Débarrassage et rangement en fin de service

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 5 h 00	Page 1/2	EP1 - Pratique professionnelle
S U J E T 3		HOTELLERIE-RESTAURATION dominante RESTAURANT

Table de 4 couverts

Melon
✦
Côte de boeuf sauce béarnaise
Pommes allumettes
✦
Coupe de glace

Table de 2 couverts

Melon
✦
Steak grillé sauce béarnaise
✦
Plateau de fromages
✦
Crêpe flambée

- Melon : pour la table de 4 : préparé par les officiers (et non le candidat) et service à l'assiette  
et pour la table de 2 : melon à l'assiette préparé par le candidat pendant la mise en place
- Côte de boeuf: découpée devant le client
- Coupe de glace : à l'assiette
- Steaks grillés : envoyés par la cuisine sur plat (anglaise)
- Crêpes : préparées en salle par le candidat
- Service vin + cafés

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 5 h 00	Page 212	EP 1 - Pratique professionnelle
SUJET 3		HOTELLERIE-RESTAURATION dominante RESTAURANT

PREPARATION DISTRIBUTION
--------------------------

a) Tenue des postes :

Le candidat devra effectuer les tâches d'entretien, de préparation des locaux et du matériel qui correspond à son poste.

b) Mise en place :

Le candidat devra individuellement, pour son rang, vérifier l'entretien, assurer la mise en place à la carte, le nappage des tables et la décoration florale.

c) Service des mets, des boissons et réparations spécifiques :

Le candidat devra assurer :

- la prise de commande et la rédaction des bons,
  - le service des mets et des boissons,
- à une table de 4 couverts et à une table de 2 couverts.

d) Débarrassage et rangement en fin de service

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 5 h 00	Page 1/2	EP1 - Pratique professionnelle
S U J E T 4		HOTELLERIE-RESTAURATION dominante RESTAURANT

Table de 4 couverts





Salade niçoise

Steak « Bercy » Pommes sautées à cru

Choux chantilly

Table de 2 couverts

Avocat vinaigrette ou sauce moutarde

Steak au poivre flambé Pommes sautées à cru

Ananas flambé

- Salade niçoise : service à l'assiette
- Steak « Bercy » : service à l'anglaise
- Choux Chantilly : service au guéridon
- Avocat vinaigrette ou sauce moutarde : préparé sur le temps de la mise en place
- Steak au poivre flambé : préparé en salle
- Ananas (en conserve) flambé : préparé en salle
- Une bouteille de vin rouge à la table de quatre couverts
- Une bouteille de vin rouge à la table de deux couverts
- Service du café.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 5 h 00	Page 2/2	EP 1 - Pratique professionnelle
S U J E T 4		HOTELLERIE-RESTAURATION dominante RESTAURANT



PREPARATION - DISTRIBUTION
----------------------------

a) Tenue des postes :

Le candidat devra effectuer les tâches d'entretien, de préparation des locaux et du matériel qui correspond à son poste.

b) Mise en place :

Le candidat devra individuellement, pour son rang, vérifier l'entretien, assurer la mise en place à la carte, le nappage des tables et la décoration florale.

c) Service des mets, des boissons et préparations spécifiques :

Le candidat devra assurer :

- la prise de commande et la rédaction des bons,
  - le service des mets et des boissons,
- à une table de 4 couverts et à une table de 2 couverts.

d) Débarrassage et rangement en fin de service

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 5 h 00	Page 112	EP1 - Pratique professionnelle
SUJET 5		HOTELLERIE-RESTAURATION dominante RESTAURANT

Table de 4 couverts

Moules marinières
✦
Poulet cocotte « Grand-mère »
✦
Fraises au sucre

Table de 2 couverts

Assiette de moules farcies
✦
Poulet sauté chasseur Pommes noisettes
✦
Oreillons d'abricots flambés

- Moules marinières : service au guéridon
- Poulet cocotte « Grand-mère » : découpage en salle
- Fraises au sucre : préparation sur le temps de mise en place
- Poulet sauté chasseur : service à l'anglaise
- Oreillons d'abricots flambés : préparation en salle
- 1/2 bouteille de vin blanc et 1 bouteille de vin rouge à la table de quatre couverts
- 1/2 bouteille de vin blanc et 1/2 bouteille de vin rouge à la table de deux couverts
- Service du café.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 5 h 00	Page 2/2	EP 1 - Pratique professionnelle
S U J E T 5		HOTELLERIE-RESTAURATION dominante RESTAURANT

PREPARATION - DISTRIBUTION
----------------------------

a) Tenue des postes :

Le candidat devra effectuer les tâches d'entretien, de préparation des locaux et du matériel qui correspond à son poste.

b) Mise en place :

Le candidat devra individuellement, pour son rang, vérifier l'entretien, assurer la mise en place à la carte, le nappage des tables et la décoration florale.

c) Service des mets, des boissons et préparations spécifiques :

Le candidat devra assurer :

- la prise de commande et la rédaction des bons,
  - le service des mets et des boissons,
- à une table de 4 couverts et à une table de 2 couverts.

d) Débarrassage et rangement en fin de service

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 5 h 00	Page 1/2	EP1 - Pratique professionnelle
S U J E T 6		HOTELLERIE-RESTAURATION dominante RESTAURANT

Table de 4 couverts

---

Cocktail de crevettes
✦
Poulet rôti
Pommes Pont-Neuf
✦
Assiette de sorbets

---

Table de 2 couverts

Darne de saumon pochée sauce hollandaise
✦
Escalope de volaille
Riz composé
✦
Pêches flambées

- Cocktails de crevettes : seront réalisés en préparation spécifique
- Poulet rôti : découpé en présence du client
- Dame de saumon pochée : préparées en présence du client
- Pêches flambées : préparées en présence du client
- Une bouteille de vin blanc sec et une bouteille de vin rouge à la table de quatre couverts
- 1/2 bouteille de vin blanc sec et 1/2 bouteille de vin rouge à la table de deux couverts
- Service du café.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	SESSION 1999
Durée : 5 h 00	Page 212	EP1 - Pratique professionnelle
S U J E T 6		HOTELLERIE-RESTAURATION dominante RESTAURANT