

Vous devez :

- Réaliser les travaux figurant sur la ou les fiches de poste tirée(s) au sort,
- Napper deux tables,
- Réaliser une décoration florale pour deux tables :
 - ① Vase pour la table de deux couverts
 - ② Centre de table sur mousse pour la table de quatre couverts
- Vérifier le rang qui vous est affecté par le tirage au sort, redresser les erreurs constatées, signaler les erreurs qui ne peuvent pas être facilement redressées,
- Accueillir, servir, prendre congé des six convives
- Desservir et remettre en état le rang

Le menu suivant sera proposé puis servi :

↪ Truite pochée beurre nantais	Préparation au guéridon pour la table de 2 Beurre à l'anglaise
Filets de truite pochée Beurre nantais	Service des truites à l'assiette pour la table de 4 – Beurre à l'anglaise
↪ Poulet sauté chasseur et sa garniture	Service au guéridon pour les 2 tables
↪ Crêpes flambées Aumônière aux pommes	Préparation au guéridon pour la table de 2 Service à l'assiette pour la table de 4

Travail à faire :

- Réalisation des tâches figurant sur la fiche de poste (après tirage au sort)
- Nappage individuel des deux tables
- Décoration florale pour les deux tables
- Vérification du rang affecté par tirage au sort
- Service des clients
- Services des vins
 - ① Table de 4 : 1 bouteille de vin blanc servie en seau
1 bouteille de vin rouge
 - ② Table de 2 : ½ bouteille de vin blanc
½ bouteille de vin rouge
- Service du café, thé ou infusion
- Présentation et encaissement de la facture
- Remise en état du rang

ACADEMIE DE BESANCON	Session 2002	SUJET
BEP-CAP HOTELLERIE-RESTAURATION option Restaurant	Secteur B : tertiaire et services	
Epreuve : EP1 Pratique professionnelle	Durée : 4 h 30	Page 1/1