

# RESTAURATION

## SUJET N° 1

**Vous faites la préparation des plateaux " petits déjeuners " pour le lendemain.**

Disposez sur un plateau le matériel nécessaire à la commande suivante :

CHAMBRE 108

- 1 thé citron complet - 1 café au lait complet

**A l'heure convenue pour le service du petit déjeuner :**

vous complétez le plateau précédent et assurez son service en chambre,

vous assurez le débarrassage du plateau précédemment servi,

vous faites le bon pour la facturation.

ACADEMIE DE GRENOBLE		SESSION 2002	
EXAMEN : <b>BEP/CAP</b> Hôtellerie-Restauration - Option <b>HEBERGEMENT</b>		Durée : 30 min.	
Epreuve : <b>EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - RESTAURATION</b>		Coefficient : 8	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET N° 1</b>	Feuille : 1/1

# RESTAURATION

## SUJET N° 2

**Monsieur JEAN vous demande, pour 22 heures,**  
une assiette anglaise et une bouteille d'Evian.

Vous préparez le plateau concernant cette commande.

Vous faites l'assiette anglaise  
(vous utiliserez les ingrédients mis à votre disposition par le centre d'examen).

Vous portez le plateau au client, CHAMBRE 110.

ACADEMIE DE GRENOBLE		SESSION 2002	
EXAMEN : <b>BEP/CAP</b> Hôtellerie-Restauration - Option <b>HEBERGEMENT</b>		Durée : 30 min.	
Epreuve : <b>EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - RESTAURATION</b>		Coefficient : 8	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET N° 2</b>	Feuille : 1/1

# RESTAURATION

## SUJET N° 3

**Commande petit-déjeuner :**

CHAMBRE 112

- 2 pax - 1 café lait complet - 1 thé citron complet

1 céréale en supplément

Vous préparez le plateau correspondant au souhait du client.

Vous établissez le bon correspondant.

Vous montez le plateau en chambre.

ACADEMIE DE GRENOBLE		SESSION 2002	
EXAMEN : <b>BEP/CAP</b> Hôtellerie-Restauration - Option <b>HEBERGEMENT</b>		Durée : 30 min.	
Epreuve : <b>EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - RESTAURATION</b>		Coefficient : 8	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET N° 3</b>	Feuille : 1/1

# RESTAURATION

## SUJET N° 4

**Commande petit-déjeuner :**

CHAMBRE 114

- 2 pax - 1 chocolat - 1 café crème - 1 jus de pamplemousse

1 céréale en supplément

Vous préparez le plateau correspondant au souhait du client.

Vous établissez le bon correspondant.

Vous montez le plateau en chambre.

ACADEMIE DE GRENOBLE		SESSION 2002	
EXAMEN : <b>BEP/CAP</b> Hôtellerie-Restauration - Option <b>HEBERGEMENT</b>		Durée : 30 min.	
Epreuve : <b>EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - RESTAURATION</b>		Coefficient : 8	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET N° 4</b>	Feuille : 1/1