

SUJET N° 1

Dans le cadre du restaurant d'application du centre d'examen, le candidat prendra en charge 2 tables.

MENU A - 4 COUVERTS	MENU B - 2 COUVERTS
Quiche au saumon (Au guéridon) ***	Quiche au saumon (A l'assiette) ***
Poulet cocotte Grand-Mère (Au guéridon) ***	Fricassée de volaille à l'Ancienne Riz Pilaff (A l'assiette) ***
Assiette de fromages ***	Plateau de fromages ***
Fraises Melba (A l'assiette)	Ananas flambé , glace vanille (Au guéridon)

SERVICE DES BOISSONS

Le candidat devra réaliser le service des boissons suivantes :

- 1 bouteille de vin blanc et vin rouge pour la table de 4 couverts.
- ½ bouteille de vin blanc et une ½ bouteille de vin rouge pour la table de 2 couverts.
- 1 bouteille d'eau pour la table de 4.
- ½ bouteille d'eau pour la table de 2.
- Service du café

INSTRUCTIONS POUR L'EPREUVE

Travail en salle : Le candidat devra :

- Découper la quiche au saumon de la table de quatre couverts.
- Découper le poulet.
- Flamber l'ananas.

REMARQUES

Le plateau de fromages sera dressé par le centre d'examen
Les fraises Melba seront dressées par le centre d'examen
L'ananas sera fourni tranché au candidat

LORSQUE LE MODE DE SERVICE N'EST PAS PRECISE SUR LE SUJET, IL EST LAISSE A L'INITIATIVE DU CENTRE D'EXAMEN.

		Durée : 5h00	SPECIALITE : HOTELLERIE - RESTAURATION BEP Dominante Restaurant + CAP Restaurant	
EXAMEN : BEP/CAP	SUJET	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	EPREUVE : EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EP1 A - Préparation - Distribution	
		SESSION 2001	N° du Sujet : 95YD01	Page : 1/1

SUJET N° 2

Dans le cadre du restaurant d'application du centre d'examen, le candidat prendra en charge 2 tables.

MENU A - 4 COUVERTS	MENU B - 2 COUVERTS
Melon rafraîchi (A l'assiette) ***	Darne de saumon grillée Béarnaise (Au guéridon) ***
Pavé de rumsteck au poivre Pommes Pont-Neuf (Au guéridon) ***	Steak sauté Bercy Pommes Pont-Neuf (A l'assiette) ***
Assiette de fromages ***	Plateau de fromages ***
Tarte aux fraises (Au guéridon)	Tarte aux fraises (A l'assiette)

SERVICE DES BOISSONS

Le candidat devra réaliser le service des boissons suivantes :

- 1 bouteille de vin blanc et vin rouge pour la table de 4 couverts.
- ½ bouteille de vin blanc et une ½ bouteille de vin rouge pour la table de 2 couverts.
- 1 bouteille d'eau pour la table de 4.
- ½ bouteille d'eau pour la table de 2.
- Service du café

INSTRUCTIONS POUR L'EPREUVE

Travail en salle : Le candidat devra :

- Préparer la darne de saumon devant le client.
- Flamber les pavés de rumsteck et réaliser la sauce au poivre.
- Découper la tarte aux fraises de la table de 4 clients devant le client.

REMARQUES

Le plateau de fromages sera dressé par le centre d'examen
Le melon rafraîchi sera préparé par le centre d'examen

LORSQUE LE MODE DE SERVICE N'EST PAS PRECISE SUR LE SUJET, IL EST LAISSE A L'INITIATIVE DU CENTRE D'EXAMEN.

		Durée : 5h00	SPECIALITE : HOTELLERIE - RESTAURATION BEP Dominante Restaurant + CAP Restaurant	
EXAMEN : BEP/CAP	SUJET	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	EPREUVE : EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EP1 A - Préparation - Distribution	
		SESSION 2001	N° du Sujet : 96YD01	Page : 1/1

SUJET N° 3.

Dans le cadre du restaurant d'application du centre d'examen, le candidat prendra en charge 2 tables.

MENU A - 4 COUVERTS	MENU B - 2 COUVERTS
Moules à la Marinière (Au guéridon) ***	Moules farcies (A l'assiette) ***
Carré d'agneau aux primeurs (Au guéridon) ***	Côtes d'agneau grillées aux primeurs Beurre Maître d'Hôtel (A l'assiette) ***
Assiette de fromages ***	Plateau de fromages ***
Aumônière de fruits frais (A l'assiette)	Crêpes flambées (Au guéridon)

SERVICE DES BOISSONS

Le candidat devra réaliser le service des boissons suivantes :

- 1 bouteille de vin blanc et vin rouge pour la table de 4 couverts.
- ½ bouteille de vin blanc et une ½ bouteille de vin rouge pour la table de 2 couverts.
- 1 bouteille d'eau pour la table de 4.
- ½ bouteille d'eau pour la table de 2.
- Service du café

INSTRUCTIONS POUR L'EPREUVE

Travail en salle : Le candidat devra :

- Servir les moules à la Marinière.
- Découper le carré d'agneau.
- Flamber les crêpes.

REMARQUE

Le plateau de fromages sera dressé par le centre d'examen

LORSQUE LE MODE DE SERVICE N'EST PAS PRECISE SUR LE SUJET, IL EST LAISSE A L'INITIATIVE DU CENTRE D'EXAMEN.

		Durée : 5h00	SPECIALITE : HOTELLERIE - RESTAURATION BEP Dominante Restaurant + CAP Restaurant	
EXAMEN : BEP/CAP	SUJET	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	EPREUVE : EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EP1 A - Préparation - Distribution	
		SESSION 2001	N° du Sujet : 97YD01	Page : 1/1

SUJET N° 4

Dans le cadre du restaurant d'application du centre d'examen, le candidat prendra en charge 2 tables.

<u>MENU A - 4 COUVERTS</u>	<u>MENU B - 2 COUVERTS</u>
Flamiche Picarde (Au guéridon) ***	Flamiche Picarde (A l'assiette) ***
Entrecôte double sauce Béarnaise Pommes de terre nouvelles sautées (Au guéridon) ***	Steak sauté Marchand de vin Pommes de terre nouvelles sautées (A l'assiette) ***
Assiette de fromages ***	Plateau de fromages ***
Pêche Melba (A l'assiette)	Bananes flambées (Au guéridon)

SERVICE DES BOISSONS

Le candidat devra réaliser le service des boissons suivantes :

- 1 bouteille de vin blanc et vin rouge pour la table de 4 couverts.
- ½ bouteille de vin blanc et une ½ bouteille de vin rouge pour la table de 2 couverts.
- 1 bouteille d'eau pour la table de 4.
- ½ bouteille d'eau pour la table de 2.
- Service du café

INSTRUCTIONS POUR L'EPREUVE

Travail en salle : Le candidat devra :

- Découper la Flamiche de la table de 4 couverts
- Découper les entrecôtes.
- Flamber les bananes.

REMARQUE

Le plateau de fromages sera dressé par le centre d'examen.

LORSQUE LE MODE DE SERVICE N'EST PAS PRECISE SUR LE SUJET, IL EST LAISSE A L'INITIATIVE DU CENTRE D'EXAMEN.

		Durée : 5h00	SPECIALITE : HOTELLERIE - RESTAURATION BEP Dominante Restaurant + CAP Restaurant
EXAMEN : BEP/CAP	SUJET	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	EPREUVE : EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EP1 A - Préparation - Distribution
		SESSION 2001	N° du Sujet : 98YD01
			Page : 1/1

SUJET N° 5

Dans le cadre du restaurant d'application du centre d'examen, le candidat prendra en charge 2 tables.

MENU A - 4 COUVERTS	MENU B - 2 COUVERTS
Quiche Lorraine (Au guéridon) ***	Salade frisée aux lardons (A l'assiette) ***
Filet de lieu Bonne Femme Pommes Vapeur (A l'assiette) ***	Sole Meunière Pommes vapeur (Au guéridon) ***
Assiette de fromages ***	Plateau de fromages ***
Cerises Jubilé (Au guéridon)	Poire Belle Hélène (A l'assiette)

SERVICE DES BOISSONS

Le candidat devra réaliser le service des boissons suivantes :

- 1 bouteille de vin blanc et vin rouge pour la table de 4 couverts.
- ½ bouteille de vin blanc et une ½ bouteille de vin rouge pour la table de 2 couverts.
- 1 bouteille d'eau pour la table de 4.
- ½ bouteille d'eau pour la table de 2.
- Service du café

INSTRUCTIONS POUR L'EPREUVE

Travail en salle : Le candidat devra :

- Découper la quiche Lorraine.
- Fileter la sole Meunière
- Réaliser les cerises Jubilé.

REMARQUES

Le plateau de fromages sera dressé par le centre d'examen.
Les poires Belle Hélène seront dressées en cuisine.

LORSQUE LE MODE DE SERVICE N'EST PAS PRECISE SUR LE SUJET, IL EST LAISSE A L'INITIATIVE DU CENTRE D'EXAMEN.

		Durée : 5h00	SPECIALITE : HOTELLERIE - RESTAURATION BEP Dominante Restaurant + CAP Restaurant	
EXAMEN : BEP/CAP	SUJET	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	EPREUVE : EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EP1 A - Préparation - Distribution	
		SESSION 2001	N° du Sujet : 99YD01	Page : 1/1

SUJET N° 6

Dans le cadre du restaurant d'application du centre d'examen, le candidat prendra en charge 2 tables.

MENU A - 4 COUVERTS	MENU B - 2 COUVERTS
Saucisson en brioche - sauce au porto (Au guéridon) ***	Saucisson en brioche - sauce au porto (A l'assiette) ***
Pavé de saumon à l'oseille Aux petits légumes (A l'assiette) ***	Darne de saumon grillée - sauce Choron Aux petits légumes (Au guéridon) ***
Assiette de fromages ***	Plateau de fromages ***
Pêches Flambées, glace vanille (Au guéridon)	Tartelette aux fraises (A l'assiette)

SERVICE DES BOISSONS

Le candidat devra réaliser le service des boissons suivantes :

- 1 bouteille de vin blanc et vin rouge pour la table de 4 couverts.
- ½ bouteille de vin blanc et une ½ bouteille de vin rouge pour la table de 2 couverts.
- 1 bouteille d'eau pour la table de 4.
- ½ bouteille d'eau pour la table de 2.
- Service du café

INSTRUCTIONS POUR L'EPREUVE

Travail en salle : Le candidat devra :

- Découper le saucisson en brioche.
- Préparer les darnes de saumon.
- Flamber les pêches.

REMARQUE

Le plateau de fromages sera dressé par le centre d'examen.

LORSQUE LE MODE DE SERVICE N'EST PAS PRECISE SUR LE SUJET, IL EST LAISSE A L'INITIATIVE DU CENTRE D'EXAMEN.

		Durée : 5h00	SPECIALITE : HOTELLERIE - RESTAURATION BEP Dominante Restaurant + CAP Restaurant	
EXAMEN : BEP/CAP	SUJET	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	EPREUVE : EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EP1 A - Préparation - Distribution	
		SESSION 2001	N° du Sujet : 100YD01	Page : 1/1

SUJET N° 7

Dans le cadre du restaurant d'application du centre d'examen, le candidat prendra en charge 2 tables.

<u>MENU A - 4 COUVERTS</u>	<u>MENU B - 2 COUVERTS</u>
Melon à l'Italienne (A l'assiette) ***	Melon au Porto (A l'assiette) ***
Poulet grillé à l'Américaine Sauce diable (Au guéridon) ***	Poulet sauté Chasseur (A l'assiette) ***
Assiette de fromages ***	Plateau de fromages ***
Tarte Bourdaloue (Au guéridon)	Cerises Jubilé (A l'assiette)

SERVICE DES BOISSONS

Le candidat devra réaliser le service des boissons suivantes :

- 1 bouteille de vin blanc et vin rouge pour la table de 4 couverts.
- ½ bouteille de vin blanc et une ½ bouteille de vin rouge pour la table de 2 couverts.
- 1 bouteille d'eau pour la table de 4.
- ½ bouteille d'eau pour la table de 2.
- Service du café

INSTRUCTIONS POUR L'EPREUVE

Travail en salle : Le candidat devra :

- Découper le poulet grillé à l'Américaine.
- Découper la tarte.
- Réaliser les cerises Jubilé.

REMARQUES

Le plateau de fromages sera dressé par le centre d'examen.
Le melon à l'Italienne et le melon au porto seront préparés par le centre d'examen.

LORSQUE LE MODE DE SERVICE N'EST PAS PRECISE SUR LE SUJET, IL EST LAISSE A L'INITIATIVE DU CENTRE D'EXAMEN.

		Durée : 5h00	SPECIALITE : HOTELLERIE - RESTAURATION BEP Dominante Restaurant + CAP Restaurant	
EXAMEN : BEP/CAP	SUJET	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	EPREUVE : EPI : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EPI A - Préparation - Distribution	
		SESSION 2001	N° du Sujet : 101YD01	Page : 1/1

SUJET N° 8

Dans le cadre du restaurant d'application du centre d'examen, le candidat prendra en charge 2 tables.

<u>MENU A - 4 COUVERTS</u>	<u>MENU B - 2 COUVERTS</u>
Quiche aux fruits de mer (Au guéridon) ***	Quiche aux fruits de mer (A l'assiette) ***
Carré de porc poêlé Choisy (Au guéridon) ***	Côte de porc sautée Charcutière Pommes de terre nouvelles (A l'assiette) ***
Assiette de fromages ***	Plateau de fromages ***
Crème Brûlée (A l'assiette)	Crêpes flambées (Au guéridon)

SERVICE DES BOISSONS

Le candidat devra réaliser le service des boissons suivantes :

- 1 bouteille de vin blanc et vin rouge pour la table de 4 couverts.
- ½ bouteille de vin blanc et une ½ bouteille de vin rouge pour la table de 2 couverts.
- 1 bouteille d'eau pour la table de 4.
- ½ bouteille d'eau pour la table de 2.
- Service du café

INSTRUCTIONS POUR L'EPREUVE

Travail en salle : Le candidat devra :

- Découper la quiche aux fruits de mer de la table de 4 couverts.
- Trancher le carré de porc.
- Flamber les crêpes.

REMARQUE

Le plateau de fromages sera dressé par le centre d'examen.

LORSQUE LE MODE DE SERVICE N'EST PAS PRECISE SUR LE SUJET, IL EST LAISSE A L'INITIATIVE DU CENTRE D'EXAMEN.

		Durée : 5h00	SPECIALITE : HOTELLERIE - RESTAURATION BEP Dominante Restaurant + CAP Restaurant	
EXAMEN : BEP/CAP	SUJET	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	EPREUVE : EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EP1 A - Préparation - Distribution	
		SESSION 2001	N° du Sujet : 102YD01	Page : 1/1

SUJET N° 9

Dans le cadre du restaurant d'application du centre d'examen, le candidat prendra en charge 2 tables.

<u>MENU A - 4 COUVERTS</u>	<u>MENU B - 2 COUVERTS</u>
Assiette de saumon fumé et ses toasts (A l'assiette) ***	Feuilleté d'œufs brouillés à la Portugaise (A l'assiette) ***
Escalope de dinde Viennoise Pommes sautées à cru (A l'assiette) ***	Tronçon de barbue - sauce Hollandaise Pommes vapeur (Au guéridon) ***
Assiette de fromages ***	Plateau de fromages ***
Jalousie aux fraises (Au guéridon)	Pêches flambées, sur glace vanille (Au guéridon)

SERVICE DES BOISSONS

Le candidat devra réaliser le service des boissons suivantes :

- 1 bouteille de vin blanc et vin rouge pour la table de 4 couverts.
- ½ bouteille de vin blanc et une ½ bouteille de vin rouge pour la table de 2 couverts.
- 1 bouteille d'eau pour la table de 4.
- ½ bouteille d'eau pour la table de 2.
- Service du café

INSTRUCTIONS POUR L'EPREUVE

Travail en salle : Le candidat devra :

- Préparer les tronçons de barbue au guéridon.
- Découper la jalousie.
- Flamber les pêches.

REMARQUES

Le plateau de fromages sera dressé par le centre d'examen.
 Préparation des assiettes de saumon fumé par le centre d'examen

LORSQUE LE MODE DE SERVICE N'EST PAS PRECISE SUR LE SUJET, IL EST LAISSE A L'INITIATIVE DU CENTRE D'EXAMEN.

		Durée : 5h00	SPECIALITE : HOTELLERIE - RESTAURATION BEP Dominante Restaurant + CAP Restaurant	
EXAMEN : BEP/CAP	SUJET	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	EPREUVE : EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EP1 A - Préparation - Distribution	
		SESSION 2001	N° du Sujet : 103YD01	Page : 1/1