

FICHE CANDIDAT

Sujet 1

PHASE 3 : Pratique (1 h 30) 36 points

Cette phase se déroule à partir de l'accueil des convives en salle de restaurant.

Vous devez réaliser un service de table de 4 couverts, en respectant les consignes du sujet.

Vous servirez les mets du menu ci-dessous, ainsi qu'un vin et des boissons chaudes.

La mise en place et la décoration sont réalisées par le centre d'examen.

SERVICE D'UNE TABLE DE 4 COUVERTS	
MENU	OBSERVATIONS
PÏSSALADIÈRE *** ENTRECÔTE DE BŒUF DOUBLE GRILLÉE HARICOTS VERTS, TOMATE PROVENÇALE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL *** COUPE DE GLACES CHANTILLY TUÎLES AUX AMANDES	Port de 4 assiettes à entremets *** Découpage et service au guéridon Service au guéridon Service à l'anglaise *** Service au plateau

Le vin est choisi par le centre d'examen en fonction du menu.

**Les boissons chaudes proposées en fin de repas sont laissées
à l'appréciation du centre d'examen.**