

FICHE CANDIDAT

Sujet 6

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
COCKTAIL DE CREVETTES ***	Service au plateau ***
CARRÉ DE PORC POÊLÉ GRATIN DAUPHINOIS ***	Découpage et service au guéridon Service au guéridon ***
MIROIR AUX FRUITS ROUGES COULIS DE FRUITS ROUGES	Port de 4 assiettes à entremets Service à l'anglaise

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.**