

## FICHE CANDIDAT

Épreuve du mercredi 4 juin 2014

Sujet 5

**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, du café ou des infusions.

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

MENU À SERVIR À UNE TABLE DE 4 COUVERTS	OBSERVATIONS
TERRINE DE LÉGUMES ***	Port de 4 assiettes à entremets ***
DARNE DE SAUMON GRILLÉE RATATOUILLE SAUCE AU BASILIC ***	Préparation et service au guéridon Service au guéridon Service à l'anglaise ***
TARTE AUX FRAISES MIGNARDISES	Service à l'assiette Service à la française

**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 examen.**