

FICHE CANDIDAT

Sujet 2

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
SALADE OCÉANE ***	Port de 4 assiettes à entremets ***
STEAK AU POIVRE POMMES CROQUETTE ***	Réalisation et service au guéridon Service au guéridon ***
POIRE BELLE-HÉLÈNE SAUCE CHOCOLAT	Service au plateau 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.**