

## FICHE CANDIDAT

### Sujet 23

#### **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.**

<b>SERVICE D'UNE TABLE DE 4 COUVERTS</b>	
<b>MENU</b>	<b>OBSERVATIONS</b>
ASSIETTE DE THON ET SAUMON FUMÉS  ***	Port de 4 assiettes à entremets  ***
FÎLET DE PERROQUET PANÉ COCO SAUCE AÎGRE-DOUCE TARO VAPEUR  ***	Service au guéridon Service à l'anglaise Service au guéridon  ***
PÊCHES FLAMBÉES AU RHUM SORBET ANANAS	Réalisation et service au guéridon

**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.**