

FICHE CANDIDAT

Épreuve du lundi 2 juin 2014

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, 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
QUICHE LORRAINE ***	Port de 4 assiettes à entremets ***
ESCALOPE DE VEAU SAUTÉE JARDINIÈRE DE LÉGUMES SAUCE CRÈME ***	Service au guéridon Service au guéridon Service à l'anglaise ***
CRÊPES FLAMBÉES MIGNARDISES	Réalisation, flambage et service au guéridon 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.**