

FICHE CANDIDAT

Épreuve du lundi 2 juin 2014

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, 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 POISSON ***	Port de 4 assiettes à entremets ***
CÔTE DE BŒUF GRILLÉE (4 PERSONNES) POMMES PONT-NEUF SAUCE BÉARNAISE ***	Découpe et service au guéridon Service au guéridon Service au guéridon ***
COUPE DE FRAISES COULIS DE FRUITS	Service à l'assiette 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 examen.**