

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES
PARTIE B: SERVICE ET COMMERCIALISATION**

FICHE CANDIDAT

Sujet 2

PHASE 3 : PRATIQUE (1 H 30 MN) 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 A SERVIR A UNE TABLE DE 4 COUVERTS | OBSERVATIONS |
|--|----------------------|
| SOUPE DE POISSON | Service au guéridon |
| FAUX-FILET SAUTÉ MARCHAND DE VIN POMMES PONT-NEUF | Service à l'anglaise |
| TARTE FEULLETÉE AUX FRUITS | Service à l'assiette |

Le vin est choisi par le centre d'examen en fonction du menu.