

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

**FICHE CANDIDAT**

**Sujet 7**

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.**

<b>MENU A SERVIR A UNE TABLE DE 4 COUVERTS</b>	<b>OBSERVATIONS</b>
MELON À L'ITALIENNE	Service à l'assiette
FILET DE TRUITE DE MER À LA FONDUE DE POIREAUX BEURRE BLANC POMMES A L'ANGLAISE	Service au guéridon Sauce à l'anglaise
CRÊPES FLAMBÉES	Service au guéridon Flambage en salle

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