

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

FICHE CANDIDAT

Sujet 9

PHASE 3 : PRATIQUE (II 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
MOULES MARINIÈRE	Service au guéridon
CÔTE DE BOEUF GRILLÉE SAUCE CHORON POMMES ALLUMETTE	Service au guéridon Sauce à l'anglaise
CHOUX CHANTILLY	Service à l'assiette

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