

BP RESTAURANT
Épreuve E1 – Pratique professionnelle

SESSION 2015

Sous-épreuve U13
Service

Coef. 3
Durée 2 h 30

SUJET N°2

Menu pour 8 convives répartis sur 1 table de 4 couverts et 2 tables de 2 couverts

Moules marinière

(1 table de 4) → service à l'anglaise

Crème de moules

(2 tables de 2) → service à l'assiette



Filet de poisson grillé, beurre d'anis

(1 table de 4 et 1 table de 2) → service à l'assiette

Dorade grillée, beurre d'anis

(1 table de 2) → filetage et service au guéridon



Pavé de bœuf sauté Bercy, pommes rissolées

(1 table de 4 et 1 table de 2) → service à l'anglaise

Côte de bœuf sautée Bercy, pommes rissolées

(1 table de 2) → découpage et service au guéridon



Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) → service au guéridon



Pruneaux flambés, glace vanille

(1 table de 4) → flambage et service au guéridon

Coupe Agenaise

(2 tables de 2) → service à l'assiette

Boissons

Vin effervescent, servi en seau, à l'apéritif

Vin blanc ou rosé, servi en seau

Vin rouge, servi au panier

Café ou ***infusion***

Les vins seront choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales.