

BP RESTAURANT Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2015
Sous-épreuve U13 Service	Coef. 3 Durée 2 h 30
SUJET N°4	

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

Soupe de poissons

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

Soupe de poissons

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



Filet de poisson grillé au fenouil

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

Bar grillé au fenouil

(1 table de 2) → sur plat, filetage et service au guéridon.



Carré de porc poêlé Choisy

(1 table de 4) → sur plat, découpage et service au guéridon.

Carré de porc poêlé Choisy

(2 tables de 2) → sur plat, service à l'anglaise.



Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) → service au guéridon.



Ananas au kirsch

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

Ananas flambé

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

Boissons

Vin effervescent, servi en seau, à l'apéritif

Vin blanc, servi en seau

Vin rouge, servi au panier sur la table de 4 convives

Café ou ***infusion***

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