

BP RESTAURANT
Épreuve E1 – Pratique professionnelle

SESSION 2015

Sous-épreuve U13
Service

Coef. 3
Durée 2 h 30

SUJET N°1

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

Crème d'asperges glacée

(1 table de 4) → service à l'anglaise

Asperges sauce mousseline

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



Pavé de saumon, sauce vierge

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

Darne de saumon grillée, sauce vierge

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



Selle d'agneau rôtie, tomates provençale et haricots verts étuvés

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

Côtes d'agneau, tomates provençale et haricots verts étuvés

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



Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



Assiette de fruits frais

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

Cerises flambées sur glace vanille

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

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.