

BP RESTAURANT Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2014
--	---------------------

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 au guéridon

Pamplemousse au crabe, sauce cocktail

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



Pavé de poisson, beurre d'anis

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

Dorade grillée, beurre d'anis

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



Carré de porc poêlé pommes boulangère

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

Côte de porc, pommes boulangère

(2 table de 2) → service à l'anglaise



Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



Clafoutis

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

Cerises Jubilées

(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.

BP RESTAURANT	Session 2014		SUJET 2
E1 - Pratique professionnelles	Durée : 2h30	Coef. : 3	Page 1/3

BP RESTAURANT Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2014
Sous-épreuve U11 Démonstration technique	Coef. 1 Durée 30 mn
SUJET N°2	

Vous allez devoir réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

Pamplemousse au crabe, sauce cocktail	
Candidat : 2	Commis : 2

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Pamplemousse
- Mayonnaise
- Miettes de crabe
- Ketchup
- Tabasco
- Sauce anglaise
- Cognac
- Paprika
- Citron
- Salade
- Tomates cerise
- Cerfeuil

BP RESTAURANT	Session 2014		SUJET 2
E1 - Pratique professionnelles	Durée : 2h30	Coef. : 3	Page 2/3

CONSIGNES A LIRE AUX CANDIDATS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

Durant l'épreuve, le candidat devra :

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.