

**BREVET PROFESSIONNEL  
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2009**

**Coef. 3**

**Sous-épreuve : U13 Service**

**Durée 2 h 30**

**SUJET 5**

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

***Saucisson en brioche, sauce Porto***

(1 table de 4) service au guéridon.

***Saucisson en brioche, sauce Porto***

(2 tables de 2) service à l'assiette.



***Tronçon de turbot poché, beurre blanc***

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

***Aile de raie aux câpres***

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



***Magret de canard au poivre vert, pommes pont-neuf***

(1 table de 2) au plat, découpage et service au guéridon

***Magret de canard au poivre vert, pommes pont-neuf***

(1 table de 2) service à l'anglaise.

***Magret de canard au poivre vert, pommes pont-neuf***

(1 table de 4) service à l'assiette.



***Plateau de fromages*** (1 plateau pour 3 tables) service au guéridon.



***Pêches flambées sur glace vanille***

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

***Poire pochée au vin rouge et épices***

(1 table de 2 et 1 table de 4) service en coupe.

**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.*

## INSTRUCTIONS A REMETTRE 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.

# CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

## INSTRUCTIONS

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.

## MATIÈRE D'OEUVRE

- Produits pour l'élaboration des plats des menus communiquées en listes jointes.
- Plateau de fromages : 3 variétés fixes pour l'ensemble des services, plus un fromage différent par service.
- Prévoir les compositions florales pour les 2 tables de 2 couverts plus les éléments de celle qui sera réalisée par le candidat pour la table de 4 couverts.
- Accompagnement des apéritifs
- Produits pour le flambage

## BOISSONS

***Vin effervescent***, servi en seau, à l'apéritif

***Vin blanc***, servi en seau

***Vin rouge***, servi au panier

***Café*** ou ***infusions***

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