

**SUJET N°3**

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

**Assiette de saumon fumé et ses toasts** (1 table de 4)  
Service à l'assiette, préparation en cuisine  
**Assiette de saumon fumé et ses toasts** (2 tables de 2)  
Service à l'assiette, préparation à l'office



**Truite meunière** (1 table de 4 et 1 table de 2)  
Service à l'assiette  
**Truite pochée beurre blanc** (1 table de 2)  
Préparation et service au guéridon



**Poulet cocotte grand-mère** (1 table de 4)  
Découpe et service au guéridon  
**Poulet cocotte grand-mère** (2 tables de 2)  
Service à l'anglaise



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



**Pêches flambées, glace vanille** (1 table de 4)  
Flambage et service au guéridon  
**Pêches Melba** (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.*

<b>BP RESTAURANT</b>	<b>Session printemps 2013</b>		<b>SUJET 3</b>
<b>E1 - Pratique professionnelles</b>	<b>Durée : 2h30</b>	<b>Coef. : 3</b>	<b>Page 1/3</b>

**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.

<b>BP RESTAURANT PRINTEMPS</b> <b>Épreuve E1 – Pratique professionnelle</b>	<b>Session printemps</b> <b>2013</b>
--	---

<b>Sous-épreuve U11</b> <b>Démonstration technique</b>	<b>Coef. 1</b> <b>Durée 30 mn</b>
<b>SUJET N°3</b>	

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

<b>4 assiettes de saumon fumé</b>		
<b>Candidat : 2 assiettes</b>		<b>Commis : 2 assiettes</b>

Vous devez :

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

### **MATIÈRE D'ŒUVRE**

- saumon fumé non tranché
- citrons
- micropains beurre
- crème fraîche épaisse
- aneth
- toast de pain de mie
- tomates cerise

<b>BP RESTAURANT</b>	<b>Session printemps 2013</b>		<b>SUJET 3</b>
<b>E1 - Pratique professionnelles</b>	<b>Durée : 2h30</b>	<b>Coef. : 3</b>	<b>Page 3/3</b>