

BP RESTAURANT Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2015
--	---------------------

Sous-épreuve U13 Service	Coef. 3 Durée 2 h 30
SUJET N°3	

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

Quiche Océane

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

Saumon fumé

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



Filet de poisson meunière

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

Sole meunière

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



Poulet rôti, printanière de légumes

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

Suprême de volaille, printanière de légumes

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



Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



Pêche Melba

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

Pêche flambée 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.