

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

Sous-épreuve U13 Service	Coef. 3 Durée 2 h 30
SUJET N°5	

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

Jambon cru

(1 table de 4) → service à l'assiette, préparation à l'office

Jambon cru

(2 tables de 2) → service à l'assiette, préparation en cuisine



Filet de poisson grillé, sauce vierge

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

Daurade grillée, sauce vierge

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



Poulet cocotte grand-mère

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

Poulet cocotte grand-mère

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



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, glace à la 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.