

<b>BP RESTAURANT</b> <b>Épreuve E1 – Pratique professionnelle</b>	<b>SESSION 2014</b>
--	---------------------

<b>Sous-épreuve U13</b> <b>Service</b>	<b>Coef. 3</b> <b>Durée 2 h 30</b>
<b>SUJET N° 1</b>	

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

***Melon au jambon cru***

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



***Pavé de poisson sauce Hollandaise***

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

***Tronçon de turbot poché sauce Hollandaise***

(1 table de 2) Préparation et service au guéridon



***Poulet cocotte grand-mère***

(1 table de 4) découpage et service au guéridon

***Poulet grand-mère***

(2 tables de 2) service à l'anglaise



***Plateau de fromages***

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



***Pommes flambées, glace caramel***

(1 table de 4) flambage et service au guéridon

***Tarte fine aux pommes glace caramel***

(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***

<b>BP RESTAURANT</b>	<b>Session 2014</b>		<b>SUJET 1</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.

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

**Sous-épreuve U11**  
**Démonstration technique**

**Coef. 1**  
**Durée 30 mn**

**SUJET N° 1**

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

**MELON AU JAMBON CRU**

**Candidat : 2 assiettes**

**Commis : 2 assiettes**

Vous devez :

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

**MATIÈRE D'ŒUVRE**

- Melons
- Tranches de jambon cru
- Groseilles