

BP RESTAURANT Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2014
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

Asperges sauce mousseline

(1 table de 4) → service au guéridon

Crème Argenteuil

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



Pavé de saumon, sauce vierge

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

Darne de saumon, sauce vierge

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



Steak au poivre, pommes sautées à cru

(1 table de 4) service à l'assiette

Côte de bœuf sauce poivre, pommes sautées à cru

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

Pavé de bœuf au poivre flambé, pommes sautées à cru

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



Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



Nougat glacé, coulis de fruits rouges

(1 table de 4 et 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.

BP RESTAURANT	Session 2014		SUJET 3
E1 - Pratique professionnelles	Durée : 2h30	Coef. : 3	Page 1/3

BP RESTAURANT Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2014
Sous-épreuve U11 Démonstration technique	Coef. 1 Durée 30 mn
SUJET N°3	

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

Cocktail à base de Cognac issu de la coupe Scott	
Candidat : 2	Commis : 2

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Cognac
- Angostura
- Cointreau
- Crème de menthe blanche
- Porto rouge
- Crème de banane
- Crème de cacao brun
- Champagne
- Orange
- Citron
- Œuf
- Sucre morceau
- Sucre en poudre
- Lait
- Noix de muscade
- Sirop de grenadine
- Jus d'orange
- Jus de citron
- Crème fraîche

BP RESTAURANT	Session 2014		SUJET 3
E1 - Pratique professionnelles	Durée : 2h30	Coef. : 3	Page 2/3

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.