

BP RESTAURANT Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2014
--	---------------------

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

Soupe de poissons

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



Pavé de poisson grillé, beurre citronné

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

Bar grillé, beurre citronné

(1 table de 2) préparation et service au guéridon



Selle d'agneau rôtie Fleuriste

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

Côtes d'agneau Fleuriste

(2 tables de 2) service à l'assiette



Plateau de fromages (1 plateau pour 3 tables) service au guéridon.



Abricots Melba

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

Abricots flambés, 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.

BP RESTAURANT	Session 2014		SUJET 5
E1 - Pratique professionnelles	Durée : 2h30	Coef. : 3	Page 1/3

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.

BP RESTAURANT Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2014
Sous-épreuve U11 Démonstration technique	Coef. 1 Durée 30 mn
SUJET N°5	

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

Cocktail à base de vermouth (issu de la coupe scott)	
Candidat : 2 cocktails	Commis : 2 cocktails

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

Vermouth Italien
Campari
Soda
Crème de cassis
Gin
Angostura bitter
Vermouth dry
Jus d'orange
Rye whiskey
Scotch whisky
Kirsch
Cherry brandy
Cerises à l'eau de vie
Oranges
Citrons
Olives vertes

BP RESTAURANT	Session 2014		SUJET 5
E1 - Pratique professionnelles	Durée : 2h30	Coef. : 3	Page 3/3