

<b>BP RESTAURANT PRINTEMPS</b> <b>Épreuve E1 – Pratique professionnelle</b>	<b>SESSION</b> <b>2012</b>
--	-------------------------------

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

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

***Moules « marinière »***

(1 table de 4) → service à l'anglaise

***Saumon fumé***

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



***Filet de poisson « Bonne-femme »***

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

***Sole grillée, beurre d'anchois***

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



***Pavé de bœuf au poivre, pommes rissolées***

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

***Côte de bœuf grillée, sauce au poivre, pommes rissolées***

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



***Plateau de fromages***

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



***Pruneaux flambés glace vanille***

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

***Nougat glacé, coulis de fruits rouges***

(1 table de 4 et 1 table 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.*

<b>CONSIGNES A LIRE AUX CANDIDATS</b>
---------------------------------------

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.

<b>BP RESTAURANT PRINTEMPS</b> <b>Épreuve E1 – Pratique professionnelle</b>	<b>SESSION</b> <b>2012</b>
--	-------------------------------

<b>Sous-épreuve U11</b> <b>Démonstration technique</b>	<b>Coef. 1</b> <b>Durée 30 mn</b>
<b>SUJET N° 2</b>	

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

<b>Candidat : 2 assiettes</b>	<b>SAUMON FUME</b>	<b>Commis : 2 assiettes</b>
-------------------------------	--------------------	-----------------------------

Vous devez :

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

#### MATIÈRE D'ŒUVRE

- Planche de saumon fumé entier
- Citrons
- Crème épaisse fouettée
- Micro beurre
- Aneth
- Blinis