

BP RESTAURANT PRINTEMPS Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2012
--	-------------------------------

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

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

Crème d'asperges glacée

(1 table de 4) → service à l'anglaise

Asperges sauce mousseline

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



Pavé de bar grillé, beurre d'anis

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

Bar grillé, beurre d'anis

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



Carré d'agneau rôti aux primeurs

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

Côtes d'agneau, garniture primeurs

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



Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



Assiette de fruits frais et sorbet

(1 table de 4) démonstration technique

(1 table de 2) réaliser par le centre

→ service à l'assiette

Bananes flambées

(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.

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 PRINTEMPS Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2012
--	-------------------------------

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 :

Assiette de fruits frais		
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

- 2 oranges
- 2 kiwis
- 2 bananes
- 100 g de framboises
- 4 grappes de groseilles
- 1 citron
- Menthe fraîche