

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

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

Soupe de poissons

(2 tables de 2) → service en tasse individuelle ou en soupière individuelle



Filet de poisson Dugléré

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

Dorade grillée, beurre d'anis

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



Magret de canard au miel, pommes Darphin

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

Magret de canard au miel, pommes Darphin

(2 table de 2) → service à l'assiette



Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



Poires flambées

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

Poire Belle-Hélène

(1 table de 4 et 1 table 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.

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° 5	

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

COCKTAIL A BASE DE VERMOUTH ROUGE (Base coupe Scott)	
Candidat : 2 verres	Commis : 2 verres

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Vermouth rouge
- Vermouth blanc
- Vermouth dry
- Campari
- Crème de Cassis
- Gin
- Whisky
- Angostura bitter
- Jus d'orange
- Soda
- Orange
- Citron
- Cerise à l'eau de vie