

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

Sous-épreuve U13 Service	Coef. 3 Durée 2 h 30
SUJET N° 4	

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

Légumes à la grecque

(1 table de 4) → service à l'assiette

Avocat cocktail

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



Pavé de saumon à l'oseille

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

Darne de saumon à l'oseille

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



Pintade rôtie, jardinière de légumes

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

Pintade rôtie, jardinière de légumes

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



Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



Pêches flambées

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

Pêches Melba

(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.

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° 4	

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

AVOCAT COCKTAIL	
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

- Avocat
- Mayonnaise
- Crevettes décortiquées
- Ketchup
- Tabasco
- Sauce anglaise
- Cognac
- Paprika
- Citron
- Salade