

<b>BP RESTAURANT AUTOMNE</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° 3</b>	

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

***Assiette de charcuteries***

(1 table de 4) → démonstration technique, service à l'assiette

***Assiette de charcuteries***

(2 tables de 2) → réalisation par centre d'examen, service à l'assiette



***Truite aux amandes*** (1 table de 4 et 1 table de 2) → service à l'assiette

***Truite pochée beurre blanc*** (1 table de 2) → préparation et service au guéridon



***Poulet cocotte Grand-mère*** (1 table de 4) → service au guéridon (découpage)

***Poulet cocotte Grand-mère*** (2 tables de 2) → service à l'anglaise



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



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

***Tarte aux pommes Alsacienne*** (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.*

<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 AUTOMNE</b> <b>Épreuve E1 – Pratique professionnelle</b>	<b>SESSION</b> <b>2012</b>
--	-------------------------------

<b>BP RESTAURANT AUTOMNE</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° 3</b>	

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

<b>Réalisation de quatre assiettes de charcuteries</b>	
<b>Candidat : 2 assiettes</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**

- Andouille non tranchée
- Terrine de campagne non tranchée
- Saucisson non tranché
- Tranches de jambon de pays
- Micros pain de beurre
- Cornichons
- Oignons blancs
- Tomates cerises
- Salade