

<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° 4</b>	

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

**Cocktail de crevettes** (1 table de 4) → service à l'assiette  
**Terrine de légumes, sauce cocktail** (2 tables de 2) → service à l'assiette



**Pavé de saumon grillé, beurre d'anchois**  
(1 table de 4 et 1 table de 2) → service à l'anglaise  
**Bar grillé, beurre d'anchois** (1 table de 2) → filetage et service au guéridon



**Carré d'agneau rôti, pommes boulangère**  
(1 table de 4) → découpage et service au guéridon  
**Côtes d'agneau, pommes boulangère**  
(2 tables de 2) → service à l'assiette



**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.*

<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>Sous-épreuve U11</b> <b>Démonstration technique</b>	<b>Coef. 1</b> <b>Durée 30 mn</b>
<b>SUJET N° 4</b>	

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

<b>Cocktail de crevettes</b>	
<b>Candidat : 2 cocktails</b>	<b>Commis : 2 cocktails</b>

Vous devez :

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

### **MATIÈRE D'ŒUVRE**

- chiffonnade de laitue
- crevettes roses décortiquées
- crevettes « bouquet »
- mayonnaise
- citron
- ketchup
- tabasco
- sauce anglaise
- paprika
- cognac
- sel, poivre