

BP RESTAURANT AUTOMNE Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2012
Sous-épreuve U13 Service	Coef. 3 Durée 2 h 30
SUJET N° 2	

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

Crème Dubarry (1 table de 4) → service à l'anglaise
Crème Dubarry (2 tables de 2) → service à l'assiette (en tasse ou soupière individuelle)



Pavé de saumon sauce Paloise (1 table de 4 et 1 table de 2) → service à l'assiette
Darne de saumon sauce Paloise (1 table de 2) → préparation et service au guéridon



Carré de porc poêlé Choisy (1 table de 4) → découpe et service au guéridon
Côte de porc Choisy (2 tables de 2) → service à l'assiette



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



Pruneaux flambés à l'Armagnac, glace vanille
(1 table de 4) → flambés et servis au guéridon
Tarte aux fruits (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 AUTOMNE
Épreuve E1 – Pratique professionnelle

SESSION
2012

Sous-épreuve U11
Démonstration technique

Coef. 1
Durée 30 mn

SUJET N° 2

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

RÉALISATION D'UN COCKTAIL CLASSIQUE A BASE DE GIN
(suivant Coupe Scott)

Candidat : 2 cocktails

Commis : 2 cocktails

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Gin
- Vermouth dry
- Vermouth rouge
- Dubonnet
- Angostura Bitter
- Grand Marnier
- Cointreau
- Campari
- Crème de cassis
- Cherry Brandy
- Jus d'orange
- Jus de citron
- Soda (Perrier)
- Sirop de grenadine
- Oranges
- Citrons
- Sucre poudre
- Olives vertes