

BP RESTAURANT AUTOMNE Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2012
Sous-épreuve U13 Service	Coef. 3 Durée 2 h 30
SUJET N° 1	

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

Quiche au saumon fumé (1 table de 4) → découpe et service au guéridon
Saumon fumé (2 tables de 2) → service à l'assiette



Filet de sole meunière (1 table de 4 et 1 table de 2) → service à l'assiette
Sole meunière (1 table de 2) → filetage et service au guéridon



Pavé de boeuf au poivre flambé, pommes croquettes
(1 table de 4) → flambage et service au guéridon
Pavé de bœuf au poivre, pommes croquettes
(2 tables de 2) → service à l'anglaise



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



Pêches Melba (1 table de 4 et 2 tables 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° 1	

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

Assiette de saumon fumé	
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

- 1 bande saumon fumé non tranché
- Crème fouettée
- Aneth
- Citron
- Micros pain de beurre
- Blinis