

**BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2009**

Coef. 3

Sous-épreuve : U13 Service

Durée 2 h 30

SUJET 3

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

Avocat au thon

(1 table de 4) préparation à l'office et service à l'assiette.

Avocat au thon

(2 tables de 2) service à l'assiette.



Dorade au beurre d'estragon

(1 table de 2) sur plat, préparation et service au guéridon.

Filet de poisson bonne-femme

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



Côte de bœuf grillée, sauce bordelaise, pommes amandine

(1 table de 2) au plat, découpage et service au guéridon.

Pavé de bœuf grillé, sauce bordelaise, pommes amandine

(1 table de 2 et 1 table de 4) service à l'anglaise.



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



Poires flambées et son sorbet

(1 table de 2) flambage et service au guéridon.

Poire belle-Hélène

(1 table de 2 et 1 table de 4) service en coupe.

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.

INSTRUCTIONS A REMETTRE 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.

CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

INSTRUCTIONS

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.

MATIÈRE D'OEUVRE

- Produits pour l'élaboration des plats des menus communiquées en listes jointes.
- Plateau de fromages : 3 variétés fixes pour l'ensemble des services, plus un fromage différent par service.
- Prévoir les compositions florales pour les 2 tables de 2 couverts plus les éléments de celle qui sera réalisée par le candidat pour la table de 4 couverts.
- Accompagnement des apéritifs
- Produits pour le flambage

BOISSONS

Vin effervescent, servi en seau, à l'apéritif

Vin blanc, servi en seau

Vin rouge, servi au panier

Café ou ***infusions***

Les vins seront choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales.