

**BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2009**

Coef. 3

Sous-épreuve : U13 Service

Durée 2 h 30

SUJET 1

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

Assiette de charcuterie

(2 tables de 2) service à l'assiette, préparation d'office.

Assiette de charcuterie

(1 table de 4) à l'assiette.



Darne de saumon grillée, sauce béarnaise

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

Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise

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



Selle d'agneau rôtie à la crème d'ail, haricots verts

(1 table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.

Côtes d'agneau sautées à la crème d'ail, haricots verts

(2 tables de 2) service à l'anglaise.



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



Pruneaux flambés à l'Armagnac sur glace vanille

(1 table de 4) flambage et service au guéridon.

Coupe Agenaise

(2 tables de 2) 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.