

**BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION PRINTEMPS 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

Asperges sauce mousseline

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

Feuilleté d'asperges sauce mousseline

(2 tables de 2) service à l'assiette.



Dorade rôtie à la crème d'ail

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

Filet de rouget à la crème d'ail

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



Selle d'agneau fleuriste

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

Côtes d'agneau fleuriste

(2 tables de 2) service à l'anglaise.



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



Poires flambées sur son sorbet

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

Poire Belle-Hélène

(1 tables de 4 et 1 table 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.

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.