

BP RESTAURANT PRINTEMPS Épreuve E1 – Pratique professionnelle	Session printemps 2013
--	---

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

Moules marinière

(1 table de 4) service à l'anglaise

Moules marinière

(2 tables de 2) service à l'assiette



Filet de dorade, beurre blanc

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

Dorade grillée, beurre blanc

(1 table de 2) filetage et service au guéridon



Selle d'agneau rôtie, tian de légumes

(1 table de 4) découpage et service au guéridon

Côtes d'agneau, tian de légumes

(2 tables de 2) service à l'anglaise



Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



Ananas frais au Kirsch

(1 table de 4 et 1 table de 2) service à l'assiette
dont 1 table de 2 préparée par les arrières

Ananas flambé

(1 table de 2) flambage et service au guéridon

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.

BP RESTAURANT	Session printemps 2013	SUJET 1
E1 - Pratique professionnelles	Durée : 2h30	Coef. : 3
		Page 1/3

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 PRINTEMPS Épreuve E1 – Pratique professionnelle	Session printemps 2013
--	---

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 :

ANANAS FRAIS Préparé en tranches dressé sur plat		
Candidat : 1 ananas	ananas	Commis : 1

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Ananas frais

BP RESTAURANT	Session printemps 2013	SUJET 1
E1 - Pratique professionnelles	Durée : 2h30	Coef. : 3
		Page 3/3