

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

Sous-épreuve U13 Service	Coef. 3 Durée 2 h 30
SUJET N° 4	

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

Tartare de saumon

(1 table de 4) service à l'assiette

Terrine de poisson

(2 tables de 2) service à l'assiette



Dorade grillée, beurre blanc

(1 table de 2) filetage et service au guéridon

Pavé de poisson poché, beurre blanc

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



Selle d'agneau rôtie, haricots verts et pommes château

(1 table de 4) Découpage et service au guéridon

Côtes d'agneau, haricots verts et pommes château

(2 tables de 2) service à l'anglaise



Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



Pruneaux flambés et glace vanille

(1 table de 4) Flambage et service au guéridon

Coupe Agenaise

(2 tables 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.

BP RESTAURANT	Session printemps 2013	SUJET 4
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° 4	

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

Candidat : 2 assiettes	Tartare de saumon	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

- Filet de saumon (émincé par la cuisine)
- Citron jaune
- Huile d'olive
- Echalotes
- Aneth
- Crème fraîche
- Sel fin
- Poivre blanc moulu
- Laitue

BP RESTAURANT	Session printemps 2013	SUJET 4
E1 - Pratique professionnelles	Durée : 2h30	Coef. : 3
		Page 3/3