

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

Sous-épreuve U13 Service	Coef. 3 Durée 2 h 30
SUJET N°5	

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

Cocktail de crevettes aux agrumes (1 table de 4 et 2 tables de 2)
Service à l'assiette



Sole meunière (1 table de 2)
Filetage au guéridon
Filet de poisson meunière (1 table de 4 et 1 table de 2)
Service à l'assiette



Selle d'agneau rôtie, haricots verts et tomates provençales (1 table de 4)
Découpe et service au guéridon, jus à l'anglaise
Côtes d'agneau, haricots verts et tomates provençales (2 tables de 2)
Service à l'anglaise



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



Pêches flambées, glace à la vanille (1 table de 4)
Flambage et service au guéridon
Pêches melba (2 tables de 2)
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.

BP RESTAURANT	Session printemps 2013	SUJET 5
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°5	

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

Cocktail de Crevettes aux agrumes	
Candidat : 2 assiettes	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

- 240 grammes de crevettes décortiquées
- Crevettes bouquets
- Oranges
- Pamplemousses
- Chiffonnade de salade
- Tomates cerise
- Citrons
- Mayonnaise
- Ketchup
- Sauce anglaise
- Tabasco
- Cognac
- Paprika

BP RESTAURANT	Session printemps 2013	SUJET 5
E1 - Pratique professionnelles	Durée : 2h30	Coef. : 3
		Page 3/3