

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

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

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

Assiette de saumon fumé et ses toasts (1 table de 4)

Service à l'assiette, préparation en cuisine

Assiette de saumon fumé et ses toasts (2 tables de 2)

Service à l'assiette, préparation à l'office



Truite meunière (1 table de 4 et 1 table de 2)

Service à l'assiette

Truite pochée beurre blanc (1 table de 2)

Préparation et service au guéridon



Poulet cocotte grand-mère (1 table de 4)

Découpe et service au guéridon

Poulet cocotte grand-mère (2 tables de 2)

Service à l'anglaise



Plateau de fromages (1 plateau pour 3 tables)

Service au guéridon



Pêches flambées, glace vanille (1 table de 4)

Flambage et service au guéridon

Pêches Melba (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 3
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°3	

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

4 assiettes de saumon fumé		
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

- saumon fumé non tranché
- citrons
- micropains beurre
- crème fraîche épaisse
- aneth
- toast de pain de mie
- tomates cerise

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