

B.P RESTAURANT – SESSION AUTOMNE 2003

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3

Durée 2 heures 30

Sujet 1

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

Assiette de jambon sec (2 tables de 2) préparé par le candidat.
Bouchée aux fruits de mer (table de 4) sur plat, service à l'anglaise.

●
Sole meunière (table de 4) sur plat, préparation, service au guéridon.
Filet de limande Dieppoise (2 tables de 2) sur plat, service à l'assiette.

●
Carré d'agneau rôti au thym, gratin Dauphinois
(table de 4) sur plat, découpage, service au guéridon.
Côtes d'agneau sautées, gratin Dauphinois
(2 tables de 2) service à l'assiette

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

●
Pruneaux flambés à l'Armagnac, glace vanille
(table de 4) préparation et service au guéridon.
Tulipe de sorbet framboise (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.

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.

MATIERE D'OEUVRE

Produits pour l'élaboration des plats des menus listes jointes
Plateau de fromages: 4 variétés fixes pour l'ensemble des services plus un fromage
différent par service.
Décorations florales à prévoir
Accompagnement des apéritifs
Produits pour le flambage