

B.P RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2003

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3

Durée 2 heures 30

Sujet 2

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

Assiette de saumon fumé (2 tables de 2) service à l'assiette, préparation à l'office.

Quiche Océane (table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.



Suprême de loup à l'étuvée de fenouil (table de 4) service à l'assiette.

Bar flambé au pastis (2 tables de 2) sur plat, flambage, préparation et service au guéridon.



Carré de porc aux pruneaux, pommes fondantes (table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.

Côte de porc aux pruneaux, pommes fondantes

(2 tables de 2) au plat, service à l'anglaise.



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



Fraises Melba (table de 4 et 2 tables de 2) préparation en cuisine, service 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.

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*