

# 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*