

# B.P RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2003

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3

Durée 2 heures 30

## Sujet 3

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

**Avocat aux crevettes, sauce cocktail** (2 tables de 2) préparé par le candidat.

**Moules Marinière** (table de 4) en soupière, service au guéridon.



**Darne de saumon pochée, beurre blanc** (table de 4) sur plat, service au guéridon.

**Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre blanc** (2 tables de 2) sur plat, service à l'anglaise.



**Faux- filet, sauce marchand de vin, pommes sautées à cru**

(table de 4) service à l'assiette.

**Côte de bœuf grillée (pour 2), sauce marchand de vin, pommes sautées à cru**

(2 tables de 2) sur plat, découpage et service au guéridon.



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



**Pêches flambées au cointreau et glace vanille**

(table de 4) préparation et service au guéridon.

**Tarte aux fraises** (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*