

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*