

# B.P RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2003

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3

Durée 2 heures 30

## Sujet 4

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

**Soupe de poisson** (table de 4) service à l'anglaise.

**Œufs Mentonnaise** (2 tables de 2) service à l'assiette.

●  
**Lotte à l'Américaine, riz créole** (2 tables de 2) service à l'assiette.

**Dorade grillée, beurre blanc** (table de 4) sur plat, préparation et service au guéridon.

●  
**Filet de canard aux olives, tagliatelles** (table de 4) sur plat, découpage et service au guéridon.

**Fricassée de canard aux olives, tagliatelles** (2 tables de 2) service à l'assiette.

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

●  
**Mirabelles flambées, glace vanille** (table de 4) flambage et service au guéridon.

**Tarte aux mirabelles** (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*