

B.P. RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2004

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

Œufs farcis Chimay

(table de 4) au plat, service au guéridon

(2 tables de 2) service à l'assiette.



Tronçon de turbot poché sauce Hollandaise

(table de 4) sur plat, préparation et service au guéridon.

(2 tables de 2) service à l'assiette.



Pintade rôtie, choux de Bruxelles et pommes fondantes

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

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



Plateau de fromages (1 plateau par candidat) service au guéridon.



Crêpes flambées

(table de 4) préparation et service au guéridon.

Crêpes au sucre

(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.

FICHE D'INSTRUCTIONS À REMETTRE AUX CANDIDATS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,
- ♦ avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2 couverts) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

INSTRUCTIONS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,
- ♦ avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

MATIÈRE D'ŒUVRE

Produits pour l'élaboration des plats des menus communiqués en listes jointes

*Plateau de fromages : 4 variétés fixes pour l'ensemble des services,
plus un fromage différent par service.*

Éléments de la décoration florale à prévoir, réalisation pour la table de 4

Accompagnement des apéritifs.

Produits pour le flambage.

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.