



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

**BREVET PROFESSIONNEL  
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2009**

Coef. 3

Sous-épreuve : U13 Service

Durée 2 h 30

**SUJET 2**

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

**Crème de moules safranée**

(1 table de 2) service à l'anglaise.

**Moules marinière**

(1 table de 2 et 1 table de 4) à l'assiette.

●

**Truite pochée, beurre fondu**

(1 table de 2) sur plat, préparation et service au guéridon.

**Filet de truite aux amandes**

(1 table de 4 et 1 table de 2) service à l'assiette.

●

**Pintade rôtie chou braisé, pommes château**

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

**Pintade rôtie chou braisé, pommes château**

(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

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

●

**Ananas flambé**

(1 table de 2) flambage et service au guéridon.

**Ananas frais**

(1 table de 2 et 1 table de 4) 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 A REMETTRE AUX CANDIDATS

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.

CRDP de l'académie de Caen

# CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

## 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.

## MATIÈRE D'OEUVRE

- Produits pour l'élaboration des plats des menus communiquées en listes jointes.
- Plateau de fromages : 3 variétés fixes pour l'ensemble des services, plus un fromage différent par service.
- Prévoir les compositions florales pour les 2 tables de 2 couverts plus les éléments de celle qui sera réalisée par le candidat pour la table de 4 couverts.
- Accompagnement des apéritifs
- Produits pour le flambage

## BOISSONS

*Vin effervescent*, servi en seau, à l'apéritif

*Vin blanc*, servi en seau

*Vin rouge*, servi au panier

*Café* ou *infusions*

*Les vins seront choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales.*