



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 3**

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

**Avocat au thon**

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

**Avocat au thon**

(2 tables de 2) service à l'assiette.



**Dorade au beurre d'estragon**

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

**Filet de poisson bonne-femme**

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



**Côte de bœuf grillée, sauce bordelaise, pommes amandine**

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

**Pavé de bœuf grillé, sauce bordelaise, pommes amandine**

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



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



**Poires flambées et son sorbet**

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

**Poire belle-Hélène**

(1 table de 2 et 1 table de 4) service en coupe.

**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.*