



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**

**BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2010**

**Sous-épreuve : U13 Service
Coef. 3 Durée 2 h 30**

SUJET 2

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

Cocktail de crevettes aux agrumes

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

Cocktail de crevettes aux agrumes

(2 tables de 2) service à l'assiette.

●
Filet de dorade grillé, beurre de fenouil

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

Dorade grillée, beurre de fenouil

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

●
Carré d'agneau rôti, haricots verts

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

Côtes d'agneau sautées, haricots verts

(2 tables de 2) service à l'anglaise.

●
Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon.

●
Pêche Melba

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

Pêches flambées

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

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.

**BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2010**

**Sous-épreuve : U13 Service
Coef. 3 Durée 2 h 30**

SUJET 3

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

- Assiette de jambon de pays**
(1 table de 4) préparation d'office et service à l'assiette.
- Assiette de jambon de pays**
(2 tables de 2) service à l'assiette.
-
- Filet de carrelet bonne femme**
(1 table de 4 et 1 table de 2) service à l'assiette.
- Sole meunière**
(1 table de 2) sur plat, préparation et service au guéridon.
-
- Poulet cocotte grand'mère**
(1 table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.
- Poulet cocotte grand'mère**
(2 tables de 2) service à l'anglaise.
-
- Plateau de fromages**
(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon.
-
- Cerises jubiléés, glace vanille**
(1 table de 4) flambage et service au guéridon.
- Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé**
(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.

**BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2010**

**Sous-épreuve : U13 Service
Coef. 3 Durée 2 h 30**

SUJET 4

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

Assiette de charcuterie

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

Aile de raie aux câpres

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

Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise

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

Pintade rôtie Choisy

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

Pintade rôtie Choisy

(2 tables de 2) service à l'anglaise.

Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon.

Pruneaux flambés, glace vanille

(1 table de 4) flambage et service au guéridon.

Coupe agenaise

(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.

