



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand  
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.

<b>BP RESTAURANT PRINTEMPS</b> <b>Épreuve E1 – Pratique professionnelle</b>	<b>Session printemps</b> <b>2013</b>
--	---

<b>Sous-épreuve U13</b> <b>Service</b>	<b>Coef. 3</b> <b>Durée 2 h 30</b>
<b>SUJET N°2</b>	

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

***Croustade d'œuf mollet Florentine***

(1 table de 4) → service à l'anglaise

***Croustade d'œuf mollet Florentine***

(2 tables de 2) → service à l'assiette



***Pavé de saumon poché, sauce béarnaise***

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

***Darne de saumon pochée, sauce béarnaise***

(1 table de 2) → sur plat, filetage et service guéridon



***Côte de bœuf grillée, sauce Bordelaise pommes sautées à cru***

(1 table de 4) → découpage, préparation et dressage au guéridon

***Pavé de bœuf grillé, sauce Bordelaise, pommes sautées à cru***

(2 tables de 2) → service à l'anglaise



***Plateau de fromages***

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



***Cerises flambées et glace pistache***

(1 table de 4) → flambage, préparation au guéridon

***Assiette de fruits frais***

(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.*

<b>BP RESTAURANT</b>	<b>Session printemps 2013</b>	<b>SUJET 2</b>	
<b>E1 - Pratique professionnelles</b>	<b>Durée : 2h30</b>	<b>Coef. : 3</b>	<b>Page 1/3</b>

<b>BP RESTAURANT PRINTEMPS</b> <b>Épreuve E1 – Pratique professionnelle</b>	<b>Session printemps</b> <b>2013</b>
--	---

**CONSIGNES A LIRE 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.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel  
Réseau SCEREN

<b>BP RESTAURANT</b>	<b>Session printemps 2013</b>	<b>SUJET 2</b>	
<b>E1 - Pratique professionnelles</b>	<b>Durée : 2h30</b>	<b>Coef. : 3</b>	<b>Page 2/3</b>

<b>BP RESTAURANT PRINTEMPS</b> <b>Épreuve E1 – Pratique professionnelle</b>	<b>Session printemps</b> <b>2013</b>
--	---

<b>Sous-épreuve U11</b> <b>Démonstration technique</b>	<b>Coef. 1</b> <b>Durée 30 mn</b>
<b>SUJET N°2</b>	

Vous allez devoir réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

<b>Assiette de fruits frais</b>
<b>Candidat : 2 assiettes</b> <span style="float: right;"><b>Commis : 2 assiettes</b></span>

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

#### MATIÈRE D'ŒUVRE

- Oranges
- Pommes
- Kiwis
- Citrons
- Framboises
- Feuilles de menthe

<b>BP RESTAURANT</b>	<b>Session printemps 2013</b>	<b>SUJET 2</b>
<b>E1 - Pratique professionnelles</b>	<b>Durée : 2h30</b>	<b>Coef. : 3</b>
		<b>Page 3/3</b>