



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.

BP RESTAURANT PRINTEMPS Épreuve E1 – Pratique professionnelle	Session printemps 2013
--	---

Sous-épreuve U13 Service	Coef. 3 Durée 2 h 30
SUJET N°2	

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.

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

BP RESTAURANT PRINTEMPS Épreuve E1 – Pratique professionnelle	Session printemps 2013
--	---

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

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

BP RESTAURANT PRINTEMPS Épreuve E1 – Pratique professionnelle	Session printemps 2013
--	---

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

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

Assiette de fruits frais	
Candidat : 2 assiettes	Commis : 2 assiettes

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

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