



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° 4	

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

Tartare de saumon

(1 table de 4) service à l'assiette

Terrine de poisson

(2 tables de 2) service à l'assiette



Dorade grillée, beurre blanc

(1 table de 2) filetage et service au guéridon

Pavé de poisson poché, beurre blanc

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



Selle d'agneau rôtie, haricots verts et pommes château

(1 table de 4) Découpage et service au guéridon

Côtes d'agneau, haricots verts et pommes château

(2 tables de 2) service à l'anglaise



Plateau de fromages

(1 plateau pour 3 tables) service au guéridon



Pruneaux flambés et 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.

BP RESTAURANT	Session printemps 2013	SUJET 4	
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 4
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° 4	

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

Tartare de saumon	
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

- Filet de saumon (émincé par la cuisine)
- Citron jaune
- Huile d'olive
- Echalotes
- Aneth
- Crème fraîche
- Sel fin
- Poivre blanc moulu
- Laitue

BP RESTAURANT	Session printemps 2013	SUJET 4
E1 - Pratique professionnelles	Durée : 2h30	Coef. : 3
		Page 3/3