



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

**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.*



Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.