



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

| | |
|--|---|
| 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 |

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.