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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Restaurant, veuillez visiter :
bprestaurant.fr/annales-sujets-et-corriges

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.

Base Nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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 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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.