



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)

# B.P. RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2004

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3

Durée 2 heures 30

## Sujet 1

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

### ***Soupe de poissons***

*(croûtons, rouille et gruyère râpé)*  
(table de 4) au plat, service au guéridon  
(2 tables de 2) service à l'anglaise.



### ***Darne de saumon pochée beurre blanc***

(table de 4) sur plat, préparation et service au guéridon.

### ***Pavé de saumon à l'unilatéral beurre blanc***

(2 tables de 2) service à l'assiette.



### ***Côtes de bœuf sauce poivre, pommes sautées à cru***

(table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.

### ***Steak au poivre, pommes sautées à cru***

(2 tables de 2) service à l'assiette.



***Plateau de fromages*** (1 plateau par candidat) service au guéridon.



### ***Pruneaux flambés, glace vanille***

(1 table de 4) préparation 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.*

## FICHE D'INSTRUCTIONS À REMETTRE AUX CANDIDATS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,
- ♦ avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2 couverts) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

# CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

## INSTRUCTIONS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,
- ♦ avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

## MATIÈRE D'ŒUVRE

*Produits pour l'élaboration des plats des menus communiqués en listes jointes*

*Plateau de fromages : 4 variétés fixes pour l'ensemble des services,  
plus un fromage différent par service.*

*Éléments de la décoration florale à prévoir, réalisation pour la table de 4*

*Accompagnement des apéritifs.*

*Produits pour le flambage.*

## 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.*

# B.P. RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2004

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3

Durée 2 heures 30

## Sujet 3

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

### ***Moules marinière***

(table de 4) au plat, service au guéridon.

(2 tables de 2) service à l'assiette.



### ***Dorade grillée, beurre d'anchois***

(1 table de 2) préparation et service au guéridon.

### ***Pavés de saumon grillés, beurre d'anchois***

(1 table de 2) service à l'assiette

(1 table de 4) service à l'assiette.



### ***Selle d'agneau rôtie, pommes boulangère***

(table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.

### ***Lamb chop grillé, pommes boulangère***

(2 tables de 2) service à l'anglaise.



***Plateau de fromages*** (1 plateau par candidat) service au guéridon.



### ***Pêches flambées, glace vanille***

(table de 4) préparation et service 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.*

## FICHE D'INSTRUCTIONS À REMETTRE AUX CANDIDATS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,
- ♦ avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2 couverts) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

# CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

## INSTRUCTIONS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,
- ♦ avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

## MATIÈRE D'ŒUVRE

*Produits pour l'élaboration des plats des menus communiqués en listes jointes*

*Plateau de fromages : 4 variétés fixes pour l'ensemble des services,  
plus un fromage différent par service.*

*Éléments de la décoration florale à prévoir, réalisation pour la table de 4*

*Accompagnement des apéritifs.*

*Produits pour le flambage.*

## 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.*

# B.P. RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2004

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3

Durée 2 heures 30

## Sujet 4

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

### ***Œufs farcis Chimay***

(table de 4) au plat, service au guéridon

(2 tables de 2) service à l'assiette.



### ***Tronçon de turbot poché sauce Hollandaise***

(table de 4) sur plat, préparation et service au guéridon.

(2 tables de 2) service à l'assiette.



### ***Pintade rôtie, choux de Bruxelles et pommes fondantes***

(table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.

(2 tables de 2) sur plat, service à l'anglaise.



### ***Plateau de fromages*** (1 plateau par candidat) service au guéridon.



### ***Crêpes flambées***

(table de 4) préparation et service au guéridon.

### ***Crêpes au sucre***

(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.*

## FICHE D'INSTRUCTIONS À REMETTRE AUX CANDIDATS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,
- ♦ avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2 couverts) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

# CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

## INSTRUCTIONS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,
- ♦ avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

## MATIÈRE D'ŒUVRE

*Produits pour l'élaboration des plats des menus communiqués en listes jointes*

*Plateau de fromages : 4 variétés fixes pour l'ensemble des services,  
plus un fromage différent par service.*

*Éléments de la décoration florale à prévoir, réalisation pour la table de 4*

*Accompagnement des apéritifs.*

*Produits pour le flambage.*

## 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

## EPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Évaluation ponctuelle

### FICHE INDIVIDUELLE

**NOM :**

**N° de candidat :**

<b>E.1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>			
<b>SUJET</b>		<b>Notation sur</b>	<b>Note obtenue</b>
U 11. Coef. 1	Démonstration technique	20	
U.12. Coef.2	Vente commercialisation	20	
U. 13 Coef. 3	Service	20	

**NB :** Toutes les notes doivent être saisies sur le minitel en points entiers ou ½ points. Le programme informatique recalcule la note selon le coefficient prévu par le règlement d'examen.

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT****N° CANDIDAT : .....****E1 : Pratiques professionnelles****Organisation du travail – consignes à transmettre au commis**

<b>TRAVAUX DE MISE EN PLACE ET PREPARATIONS DIVERSES</b>	
<b>Candidat</b>	<b>Commis</b>

<b>SERVICE ET SUIVI DE LA CLIENTÈLE</b>		
	<b>Candidat</b>	<b>Commis</b>
<i>Accueil et suivi</i>		
<i>Entrées</i>		
<i>Poissons</i>		
<i>Viandes</i>		
<i>Fromages</i>		
<i>Desserts</i>		
<i>Vin efferv.</i>		
<i>Vins Blanc/rosé</i>		
<i>Vin rouge</i>		
<i>Café/ infusions</i>		

# BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

## CONSIGNES D'ORGANISATION DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE (E.1)

- \* Le sujet est donné dans son intégralité (menu du jour à servir, épreuve de démonstration technique, fiche de consignes **annexe 8**) après l'appel des candidats (7 heures 45) (1)
- \* Les candidats sont en « loge surveillée » entre les différentes épreuves (prévoir des surveillants).
- \* Le candidat disposera de 15 minutes (8h30-8h45) pour transmettre les consignes de services à son commis (sous surveillance) avec aide écrite (**voir annexe 8**).
- \* Les commis effectuent, pendant leur temps inoccupé, la mise en place en brigade sous la conduite du professeur chargé de l'organisation de l'épreuve.
- \* La mise en place devra impérativement être terminée à 11h.
- \* Le commis rejoindra son candidat pendant les 30 minutes maximum d'épreuve de démonstration technique.
- \* Le professeur d'anglais est présent pendant les 30 minutes de l'épreuve « vente et commercialisation » et interroge le candidat pendant les 15 dernières minutes. (grille d'évaluation spécifique)
- \* Pendant que le candidat vérifie sa mise en place (de 11 h 10 à 11 h 25), le jury s'enquiert auprès de chaque commis des consignes de service qui lui ont été transmises en utilisant la fiche élaborée par le candidat au préalable (annexe 8) et évalue la mise en place.
- \* Les candidats seront présents dans la salle de restaurant à 12 h, l'accueil de la clientèle débutant à 12 h 15. Le service se terminera donc à 14 h 30.

**RAPPEL** : Chaque candidat dispose d'un seul commis de niveau V (terminale CAP ou BEP)

Le jury est composé de :

- un président de jury
- deux professionnels
- deux professeurs du domaine professionnel
- un professeur d'anglais (8 h à 12 h).

Les candidats peuvent disposer du « Répertoire de la Cuisine Gringoire et Saulnier » pendant la mise en loge.

**(1) Informer les candidats :**

- sur la nature des garnitures servies lorsqu'elles sont laissées à l'initiative du centre ;
- sur les boissons qui seront servies ;
- sur les matériels spécifiques au centre.

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.