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

Service

Session 2003 • Code sujet : **U 13** • Durée : **2 heures 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation et service d'un menu pour huit convives (3 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Service/2003/BP Restaurant - E1 - Service - Session 2003 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation et service d'un menu pour huit convives

Le candidat prend en charge le service de huit convives répartis sur une table de quatre et deux tables de deux, avec l'aide d'un commis. Le menu précise les mets, les modes de service et les boissons; la page 3 indique aussi les produits et éléments à prévoir, notamment pour les fromages, les apéritifs et le flambage.

Instructions et contrôle de la mise en place

Question 1. Donner au commis les instructions relatives à la mise en place, à l'accueil et au service. Contrôler la mise en place du rang effectuée par le commis, notamment les tables et la console, et vérifier les compositions florales. La mise en place de la carcasse est réalisée par le centre d'examen.

Briefer le commis sur la mise en place des trois tables et de la console, l’accueil des huit convives et l’aide au service. Préciser que la carcasse est mise en place par le centre d’examen. Avant l’arrivée des clients, contrôler :

- propreté et dressage des tables, adaptés au menu et au nombre de couverts;
- propreté, organisation et matériel nécessaire sur la console;
- compositions florales propres, fraîches et sans gêner les convives;
- prévision des accompagnements d’apéritif, du plateau de fromages et des produits de flambage.

Faire corriger toute anomalie avec le commis avant l’accueil.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commis informé; trois tables, console, compositions florales et produits à prévoir contrôlés. Carcasse prise en charge par le centre d’examen.

Accueil et prise de commande

Question 2. Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle et la prise de commande pour les trois tables.

1. Accueillir les convives avec courtoisie, les accompagner et les installer à la table de quatre ou aux deux tables de deux.
2. Présenter le menu et recueillir les choix de mets et de boissons de chaque convive; noter clairement les commandes par table.
3. Reformuler chaque commande pour confirmation, puis la transmettre au commis afin de coordonner le service.

Rester disponible pendant le repas et répondre avec tact aux demandes. Les vins sont choisis par le centre d’examen selon les approvisionnements ou les productions locales; présenter les vins disponibles sans annoncer un choix non confirmé.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Huit convives accueillis; commandes vérifiées par table et transmises au commis.

Service du menu et des boissons

Question 3. Avec l'aide du commis, assurer le service des trois tables en respectant les couverts et les méthodes indiqués : jambon sec préparé par le candidat; bouchée aux fruits de mer sur plat, à l'anglaise; sole meunière préparée au guéridon; filet de limande Dieppoise sur plat et servi à l'assiette; carré d'agneau rôti au thym et gratin Dauphinois découpés et servis au guéridon; côtes d'agneau sautées et gratin Dauphinois servis à l'assiette; plateau de fromages au guéridon; pruneaux flambés à l'Armagnac et glace vanille préparés et servis au guéridon; tulipe de sorbet framboise à l'assiette. Servir également le vin effervescent en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau, le vin rouge au panier, puis le café ou l'infusion; tenir compte des éléments de matière d'œuvre précisés page 3.

Mets ou boisson	Répartition	Méthode indiquée
Assiette de jambon sec	Deux tables de deux	Préparée par le candidat
Bouchée aux fruits de mer	Table de quatre	Sur plat, service à l'anglaise
Sole meunière	Table de quatre	Préparation et service au guéridon
Filet de limande Dieppoise	Deux tables de deux	Sur plat, service à l'assiette
Carré d'agneau rôti au thym, gratin Dauphinois	Table de quatre	Découpage et service au guéridon
Côtes d'agneau sautées, gratin Dauphinois	Deux tables de deux	Service à l'assiette
Plateau de fromages	Un plateau pour les trois tables	Service au guéridon
Pruneaux flambés à l'Armagnac, glace vanille	Table de quatre	Préparation et service au guéridon
Tulipe de sorbet framboise	Deux tables de deux	Service à l'assiette
Vin effervescent	À l'apéritif	Servi en seau
Vin blanc ou rosé	Selon le choix du centre	Servi en seau
Vin rouge	Selon le choix du centre	Servi au panier
Café ou infusion	En fin de repas	Selon le choix des convives

Respecter les répartitions et les modes de service du tableau, puis coordonner chaque envoi avec le commis. Le plateau comprend quatre variétés fixes et un fromage différent par service. Prévoir également les décorations florales, les accompagnements des apéritifs et les produits pour le flambage. Le centre choisit les vins selon les approvisionnements ou les productions locales.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Menu servi selon les répartitions et méthodes indiquées; quatre variétés fixes et un fromage différent par service.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique de service du BP Restaurant, sous-épreuve U 13, se déroule à la session automne 2003, dure 2 heures 30 et a un coefficient 3. Le candidat sert huit convives répartis sur trois tables, pour un menu mobilisant plusieurs modes de service et des préparations au guéridon. L'épreuve évalue l'encadrement du commis, la mise en place, l'accueil, la prise de commande et le service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Respecter la méthode indiquée pour chaque mets : service à l'anglaise, à l'assiette ou au guéridon.
- Le menu s'adresse à huit convives : une table de quatre et deux tables de deux.
- La sole meunière, le carré d'agneau et les pruneaux flambés comportent une préparation ou un découpage au guéridon.
- Le plateau comprend quatre variétés fixes pour tous les services et un fromage différent par service.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner au commis des consignes claires pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler les tables et la console, puis vérifier les compositions florales.
- Respecter pour chaque mets le nombre de couverts et le mode de service indiqué.
- Servir les boissons selon les consignes de contenant et de présentation, puis proposer café ou infusion.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment choisir la méthode de service pour chaque plat ?

Suivez la méthode explicitement indiquée pour chaque mets : service à l'anglaise, à l'assiette ou au guéridon. Les préparations ou le découpage au guéridon doivent être réalisés dans le cadre du service prévu.

Q : Quels éléments de mise en place le candidat doit-il contrôler ?

Le candidat contrôle la mise en place de son rang effectuée par le commis, notamment les tables et la console, puis vérifie les compositions florales. La mise en place de la carcasse relève du centre d'examen.

Q : Le sujet indique-t-il un barème détaillé ou un ordre chronométré des tâches ?

Aucun barème chiffré ni ordre chronométré détaillé n'apparaît sur les pages fournies. La durée officielle est de 2 heures 30; le candidat doit suivre les consignes de service du menu et coordonner le travail avec le commis.

Q : Quels sont les critères d'évaluation explicitement mentionnés ?

Le sujet demande d'instruire le commis, de contrôler les tables, la console et les compositions florales, puis d'assurer l'accueil, la prise de commande et le service des trois tables. Il ne fournit pas de grille détaillée de notation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Service/2003/BP Restaurant - E1 - Service - Session 2003 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Restaurant : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.