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

# B.P RESTAURANT – SESSION AUTOMNE 2003

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**

***Assiette de jambon sec*** (2 tables de 2) préparé par le candidat.
***Bouchée aux fruits de mer*** (table de 4) sur plat, service à l'anglaise.

●

***Sole meunière*** (table de 4) sur plat, préparation, service au guéridon.
***Filet de limande Dieppoise*** (2 tables de 2) sur plat, service à l'assiette.

●

***Carré d'agneau rôti au thym, gratin Dauphinois***
( table de 4) sur plat, découpage, service au guéridon.
***Côtes d'agneau sautées, gratin Dauphinois***
(2 tables de 2) service à l'assiette

●

***Plateau de fromages*** (1 plateau pour 3 tables) service au guéridon.

●

***Pruneaux flambés à l'Armagnac, glace vanille***
( table de 4) préparation et service au guéridon.
***Tulipe de sorbet framboise*** (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.*

---

# INSTRUCTIONS

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.

# MATIERE D'OEUVRE

*Produits pour l'élaboration des plats des menus listes jointes*
*Plateau de fromages: 4 variétés fixes pour l'ensemble des services plus un fromage différent par service.*
*Décorations florales à prévoir*
*Accompagnement des apéritifs*
*Produits pour le flambage*

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.