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

Sous-épreuve U 13 - SERVICE

Session 2003 • Code sujet : **Sujet 2** • 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 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Service/2003/BP Restaurant - E1 - Service - Session 2003 - 2-Sujet.pdf

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

Le candidat assure, avec un commis, le service d'un menu pour huit convives répartis sur trois tables : une table de quatre et deux tables de deux. Il organise la mise en place, l'accueil et la prise de commande, puis réalise les services des mets et des boissons selon les techniques précisées.

Organisation et mise en place

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

1. Indiquer au commis les tâches à réaliser : dresser les trois tables et la console selon les mets et les techniques de service, puis participer à l'accueil et au service.
2. Avant l'arrivée des clients, vérifier la propreté, la stabilité et la disposition des tables, ainsi que la présence du matériel nécessaire sur la console.
3. Contrôler les compositions florales : présentation soignée, stabilité et absence de gêne pour les convives. Faire corriger les oublis et répartir les rôles pour l'accueil des huit clients. La carcasse étant installée par le centre, ne pas en confier la mise en place au commis.

Consignes d'organisation du rang

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.

Contrôle du rang et rôle du commis

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois tables et console contrôlées, fleurs vérifiées, commis briefé. La carcasse est mise en place par le centre.

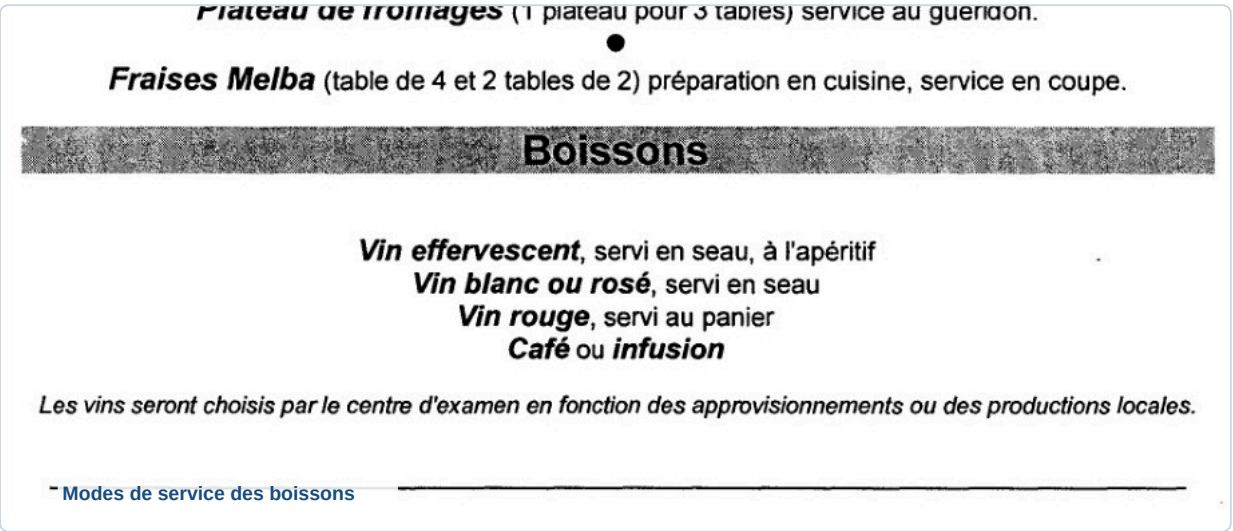
Accueil et boissons

Question 2. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle des trois tables et prendre la commande. Servir les boissons prévues : vin effervescent à l'apéritif au seau, vin blanc ou rosé au seau, vin rouge au panier, puis café ou infusion. Les vins sont choisis par le centre d'examen selon les approvisionnements ou les productions locales.

Accueillir les clients avec le commis, les installer aux trois tables, puis prendre la commande et la reformuler pour la confirmer. Noter les choix de boissons et les demandes particulières, en tenant compte des vins proposés par le centre d'examen.

- À l'apéritif : servir le vin effervescent au seau et proposer ses accompagnements.
- Pendant le repas : servir le vin blanc ou rosé au seau, et le vin rouge au panier.
- En fin de repas : proposer café ou infusion, servir puis débarrasser avec discrétion.

Boissons prévues au menu


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

Fraises Melba (table de 4 et 2 tables de 2) préparation en cuisine, service en coupe.

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.

Modes de service des boissons

✓ RÉPONSE À RETENIR

Effervescent au seau à l'apéritif, blanc ou rosé au seau, rouge au panier, puis café ou infusion.

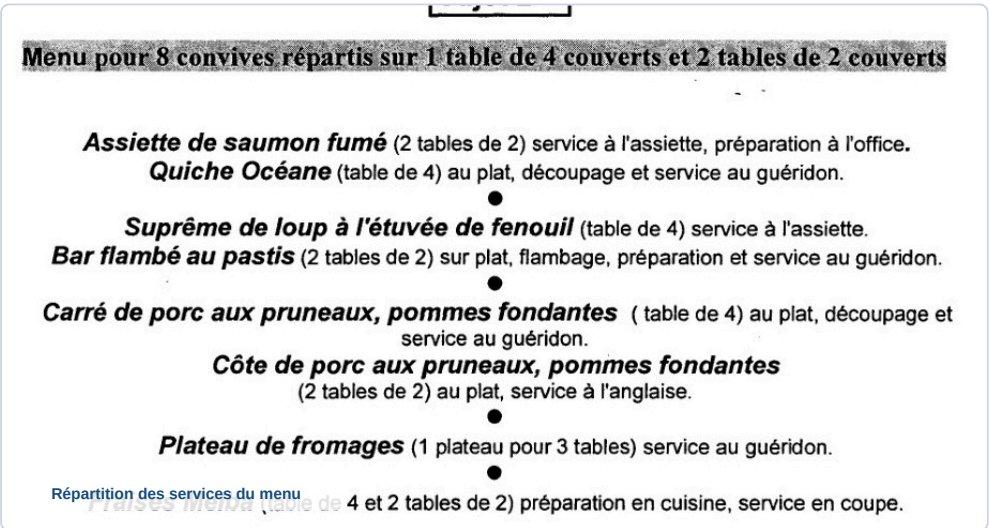
Service des mets

Question 3. Avec l'aide du commis, servir les mets en respectant les techniques prévues : saumon fumé et suprême de loup à l'assiette ; quiche Océane et carré de porc au plat, avec découpage et service au guéridon ; bar flambé au pastis préparé et servi au guéridon ; côte de porc au plat à l'anglaise ; plateau de fromages au guéridon ; fraises Melba préparées en cuisine et servies en coupe. Prévoir les produits des plats, quatre variétés fixes de fromages plus un fromage différent par service, les décorations florales, les accompagnements des apéritifs et les produits de flambage.

Mets	Technique et répartition
Saumon fumé	À l'assiette, deux tables de deux
Quiche Océane	Au plat, découpage et service au guéridon, table de quatre
Suprême de loup à l'étuvée de fenouil	À l'assiette, table de quatre
Bar flambé au pastis	Au plat, flambage, préparation et service au guéridon, deux tables de deux
Carré de porc aux pruneaux, pommes fondantes	Au plat, découpage et service au guéridon, table de quatre
Côte de porc aux pruneaux, pommes fondantes	Au plat, service à l'anglaise, deux tables de deux
Fromages	Un plateau au guéridon pour les trois tables
Fraises Melba	Préparées en cuisine, servies en coupe à toutes les tables

Prévoir les produits des menus joints, quatre variétés fixes de fromages pour l'ensemble des services et un fromage différent par service. Ajouter les décorations florales, les accompagnements d'apéritif et les produits nécessaires au flambage. Pour flamber, sécuriser le guéridon et éloigner les éléments inflammables avant l'opération.

Mets et techniques de service



Répartition des services du menu

Prévisions des produits et éléments de service



✓ RÉPONSE À RETENIR

Les huit convives sont servis selon les techniques indiquées. Prévoir les produits des menus, quatre fromages fixes plus un différent par service, les fleurs, les accompagnements d'apéritif et les produits de flambage.

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

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve pratique U 13 de SERVICE du BP Restaurant, session automne 2003, Sujet 2, dure 2 heures 30 et a un coefficient 3. Le candidat organise avec un commis le service d'un menu pour huit convives répartis sur trois tables. L'épreuve évalue la mise en place, l'accueil, la prise de commande et les techniques de service des mets et boissons, dont le travail au guéridon.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Appliquer à chaque mets la technique indiquée : service à l'assiette, au plat, à l'anglaise ou au guéridon.
- Le bar flambé au pastis fait l'objet d'un flambage, d'une préparation et d'un service au guéridon.
- Servir le vin effervescent à l'apéritif au seau, le vin blanc ou rosé au seau et le vin rouge au panier.
- Prévoir quatre variétés fixes de fromages pour les services et un fromage différent par service.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner au commis des consignes adaptées à la mise en place, à l'accueil et au service.
- Contrôler les tables, la console et les compositions florales avant le service.
- Respecter les modes de service et de préparation propres à chaque plat, notamment le découpage et le flambage au guéridon.
- Vérifier les produits nécessaires aux plats, aux apéritifs et au flambage, ainsi que la composition du plateau de fromages.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment savoir quelle technique de service appliquer à chaque plat ?

Suivez les indications propres à chaque mets : service à l'assiette, présentation au plat, découpage ou préparation au guéridon, ou service à l'anglaise. Les techniques sont précisées dans le menu et ne doivent pas être interchangées.

Q : Que faut-il prévoir pour le plateau de fromages ?

Le sujet demande quatre variétés fixes pour l'ensemble des services, complétées par un fromage différent par service. Le plateau est prévu pour trois tables et se sert au guéridon.

Q : Le sujet impose-t-il une répartition du temps ou un barème détaillé ?

La durée officielle est de 2 heures 30 et le coefficient est 3. Aucun barème détaillé ni découpage du temps par tâche n'est indiqué sur les pages fournies ; organisez donc le service selon son déroulement.

Q : Le candidat doit-il mettre en place la carcasse et choisir les vins ?

Non. Le centre d'examen réalise la mise en place de la carcasse et choisit les vins selon les approvisionnements ou les productions locales. Le candidat doit néanmoins respecter les modes de service des boissons indiqués.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Service/2003/BP Restaurant - E1 - Service - Session 2003 - 2-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.