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 : **Sous-épreuve U 13, Sujet 3** • Durée : **2 heures 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation et réalisation du service en salle (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 - 3-Sujet.pdf

1. Organisation et réalisation du service en salle

Le candidat assure le service d'un menu pour huit convives répartis sur une table de quatre et deux tables de deux, avec l'aide d'un commis. Il organise le travail, contrôle son rang, accueille les clients et réalise les services de mets et de boissons selon les techniques indiquées.

Organisation et mise en place

Question 1. Donner au commis les instructions nécessaires 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.

1. Donner au commis les consignes de dressage des trois tables selon le nombre de couverts et les prestations, ainsi que la répartition des tâches pour l'accueil et le service. Lui rappeler de présenter le menu et de rester attentif aux demandes des clients.
2. Contrôler la propreté et la stabilité des tables, le dressage et la console, en vérifiant le matériel nécessaire aux services au plat, au guéridon et à l'assiette.
3. Vérifier la fraîcheur et la bonne disposition des compositions florales. La carcasse est mise en place par le centre d'examen.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Briefer le commis, contrôler tables, console et compositions florales. La carcasse est mise en place par le centre d'examen.

Accueil et service des mets

Question 2. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle, prendre les commandes et servir les trois tables en respectant les prestations prévues : avocat aux crevettes préparé par le candidat pour les deux tables de deux ; moules marinière en soupière et darne de saumon pochée sur plat au guéridon pour la table de quatre ; pavé de saumon à l'unilatéral sur plat à l'anglaise pour les deux tables de deux ; faux-filet servi à l'assiette à la table de quatre ; côte de bœuf pour deux, sur plat, découpée et servie au guéridon aux deux tables de deux ; plateau de fromages au guéridon pour les trois tables ; pêches flambées préparées et servies au guéridon à la table de quatre ; tarte aux fraises à l'assiette pour les deux tables de deux.

Table	Prestations et service
Table de 4	Moules marinière en soupière et darne de saumon pochée, beurre blanc, sur plat au guéridon ; faux-filet, sauce marchand de vin et pommes sautées à cru, à l'assiette ; pêches flambées au Cointreau et glace vanille, préparées et servies au guéridon.
Deux tables de 2	Avocat aux crevettes, sauce cocktail, préparé par le candidat ; pavé de saumon à l'unilatéral, beurre blanc, sur plat à l'anglaise ; côte de bœuf grillée pour deux, sauce marchand de vin et pommes sautées à cru, découpée et servie au guéridon ; tarte aux fraises à l'assiette.
Les 3 tables	Un plateau de fromages servi au guéridon.

Accueillir les huit clients avec le commis, présenter les mets et prendre les commandes. Coordonner le service en respectant la méthode prévue pour chaque plat.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Servir chaque mets à la table prévue et selon sa méthode : guéridon, assiette ou service à l'anglaise.

Boissons et produits à prévoir

Question 3. Servir 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. Prendre en compte les produits nécessaires aux plats, aux fromages, aux décorations florales, aux accompagnements des apéritifs et au flambage ; prévoir quatre variétés fixes de fromages pour l'ensemble des services et un fromage différent par service. Les vins sont choisis par le centre d'examen selon les approvisionnements ou productions locales.

Prévoir les ingrédients des plats du menu pour les huit convives, selon les recettes et les commandes : avocat, crevettes et sauce cocktail ; moules ; saumon et beurre blanc ; viandes, sauce marchand de vin et pommes de terre ; fromages ; pêches, Cointreau et glace vanille ; tarte aux fraises. Ajouter les produits de préparation et de finition nécessaires.

- Fromages : quatre variétés fixes pour l'ensemble des services, plus une variété différente par service.
- Prévoir les décorations florales, les accompagnements d'apéritif et les produits nécessaires au flambage.
- Servir l'effervescent en seau à l'apéritif, le blanc ou rosé en seau, le rouge au panier, puis café ou infusion. Le centre choisit les vins.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prévoir les produits du menu, les fleurs, les accompagnements d'apéritif et le flambage ; quatre fromages fixes plus un différent par service. Vins choisis par le centre.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique de service du BP Restaurant, sous-épreuve U 13, Sujet 3, session automne 2003 : durée de 2 h 30, coefficient 3. Pour huit convives répartis sur trois tables, le candidat organise le travail du commis, contrôle le rang, accueille la clientèle et assure un menu complet. L'épreuve évalue la maîtrise des modes de service, du guéridon, des boissons et de la coordination.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter le mode de service à chaque mets : à l'assiette, sur plat, en soupière, à l'anglaise ou au guéridon.
- La côte de bœuf destinée aux deux tables de deux est présentée sur plat, découpée et servie au guéridon.
- Les pêches au Cointreau et glace vanille sont préparées et servies au guéridon à la table de quatre.
- Le vin effervescent d'apéritif et le vin blanc ou rosé sont servis en seau ; le vin rouge est servi au panier.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner au commis des instructions précises pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler les tables, la console et les compositions florales avant le service.
- Respecter la répartition des plats entre la table de quatre et les deux tables de deux.
- Ne pas confondre les techniques prescrites pour chaque plat et chaque boisson.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le service des trois tables sans confondre les prestations ?

Repérez d'abord les convives concernés par chaque plat : la table de quatre ou les deux tables de deux. Préparez ensuite les étapes de service selon les modes indiqués et coordonnez-vous avec le commis.

Q : Quels services au guéridon sont explicitement prévus dans ce sujet ?

Le sujet prévoit le service des moules et de la darne de saumon au guéridon, le découpage de la côte de bœuf, le service du plateau de fromages et la préparation des pêches flambées.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé et comment gérer la durée ?

Aucun barème chiffré n'apparaît sur les pages fournies. La durée officielle est de 2 heures 30 ; organisez les étapes à l'avance et veillez à coordonner le service des trois tables avec le commis.

Q : Quels critères le jury peut-il vérifier d'après les consignes imprimées ?

Les consignes exigent de vérifier la mise en place des tables et de la console ainsi que les compositions florales. Elles demandent aussi d'assurer l'accueil, la prise de commande et le service conforme aux techniques prescrites.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Service/2003/BP Restaurant - E1 - Service - Session 2003 - 3-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.