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 3

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

Avocat aux crevettes, sauce cocktail (2 tables de 2) préparé par le candidat.
Moules Marinière (table de 4) en soupière, service au guéridon.

●

Darne de saumon pochée, beurre blanc (table de 4) sur plat, service au guéridon.
Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre blanc (2 tables de 2) sur plat, service à l'anglaise.

●

Faux- filet, sauce marchand de vin, pommes sautées à cru
(table de 4) service à l'assiette.
Côte de bœuf grillée (pour 2), sauce marchand de vin, pommes sautées à cru
(2 tables de 2) sur plat, découpage et service au guéridon.

●

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

●

Pêches flambées au cointreau et glace vanille
(table de 4) préparation et service au guéridon.
Tarte aux fraises (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.