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 : **Sujet 4** • 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 - 4-Sujet.pdf

1. Organisation et réalisation du service en salle

Le candidat assure, avec l'aide d'un commis, le service d'un menu pour huit convives répartis sur une table de quatre et deux tables de deux. Le sujet précise les services à l'anglaise, à l'assiette et sur plat, les opérations au guéridon, les boissons et les produits à prévoir.

Organisation et contrôle

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, notamment les tables et la console, et vérifier les compositions florales.

Le centre d'examen met la carcasse en place. Donner au commis les consignes pour préparer le rang, accueillir les clients et participer au service. Avant l'arrivée des convives, contrôler la propreté, la stabilité et l'organisation des tables et de la console, ainsi que les compositions florales.

Élément	Contrôle ou préparation
Tables	Une table de 4 couverts et deux tables de 2 ; mise en place adaptée au menu.
Console	Matériel propre, complet et ordonné pour les services prévus.
Fleurs	Compositions propres, stables et sans gêne pour les convives.
Produits	Produits des plats, accompagnements d'apéritif et produits de flambage prêts ; quatre variétés de fromages fixes et une variété différente par service.

Faire corriger les anomalies et répartir clairement les tâches entre le chef de rang et le commis.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commis instruit ; tables, console, fleurs et produits contrôlés avant l'accueil des huit convives.

Accueil et service des convives

Question 2. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle, prendre les commandes et assurer le service des trois tables en respectant les plats, les effectifs et les modes de service indiqués. Servir les boissons selon les consignes du sujet.

1. Accueillir les huit convives, les installer et présenter le menu. Prendre leur commande en notant plats et boissons, puis la transmettre et la vérifier avec le commis.
2. Servir la soupe de poisson à l'anglaise à la table de quatre. Servir à l'assiette les œufs Mentonnaise et la lotte à l'Américaine avec riz créole aux deux tables de deux.
3. À la table de quatre, présenter la dorade grillée sur plat, puis découper et servir le filet de canard aux olives et les tagliatelles au guéridon. Servir à l'assiette la fricassée de canard aux olives et les tagliatelles aux deux tables de deux. Présenter au guéridon le plateau de fromages aux trois tables. Flamber et servir les mirabelles avec glace vanille à la table de quatre ; servir la tarte aux mirabelles à l'assiette aux deux tables de deux.

Servir le vin effervescent en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier. Proposer café ou infusion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Huit convives accueillis et servis selon les plats et les modes prescrits ; boissons servies selon les consignes du sujet.

Techniques au guéridon

Question 3. Effectuer les opérations prévues au guéridon : préparation et service de la dorade sur plat, découpage et service du filet de canard, service du plateau de fromages et flambage puis service des mirabelles.

Installer le guéridon sans gêner la circulation et présenter les plats avant le service. Pour la dorade grillée, préparer le poisson au guéridon, dresser les portions sur le plat et servir avec le beurre blanc.

- **Filet de canard :** présenter le plat, découper au guéridon et servir les portions avec les tagliatelles à la table de quatre.
- **Fromages :** présenter le plateau au guéridon aux trois tables et servir les choix des convives avec les ustensiles adaptés.
- **Mirabelles :** préparer les produits de flambage et le matériel, flamber au guéridon à la table de quatre, puis servir avec la glace vanille.

Pour le flambage, stabiliser le guéridon, éloigner les matières inflammables et ne pas déplacer le récipient enflammé. Maintenir une présentation propre pendant toutes les opérations.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dorade préparée et servie sur plat ; filet de canard découpé ; fromages servis au guéridon ; mirabelles flambées et servies avec glace vanille.

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

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve pratique U 13 Service du BP Restaurant, Sujet 4 de la session automne 2003, dure 2 heures 30 et a un coefficient 3. Le candidat organise le service d'un menu pour huit convives sur trois tables, avec un commis. Elle évalue la coordination, l'accueil, la prise de commande et les techniques de service, notamment au guéridon, le découpage et le flambage.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Respecter pour chaque plat le mode indiqué : service à l'anglaise, à l'assiette ou sur plat.
- La dorade, le filet de canard, le plateau de fromages et les mirabelles donnent lieu à des opérations au guéridon.
- Servir le vin effervescent à l'apéritif en seau, le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier.
- Prévoir les produits des plats, quatre fromages fixes et un fromage différent par service, les fleurs, les accompagnements d'apéritif et les produits de flambage.

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, la console et les compositions florales avant le service.
- Respecter les effectifs par table et les modes de service prescrits pour chaque plat.
- Organiser les opérations au guéridon et respecter les consignes de présentation des boissons.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

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

Suivez les indications du menu : la soupe de poisson est servie à l'anglaise, certains plats à l'assiette, et la dorade ou le filet de canard sur plat avec intervention au guéridon. Les effectifs concernés sont précisés pour chaque plat.

Q : Quelles opérations doivent être réalisées au guéridon ?

Le sujet prévoit la préparation et le service de la dorade sur plat, le découpage et le service du filet de canard, le service du plateau de fromages et le flambage puis le service des mirabelles.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et existe-t-il un barème par tâche ?

L'épreuve dure 2 heures 30 et son coefficient est 3. Le sujet reproduit ici ne donne pas de répartition des points par tâche ; aucun barème détaillé ne peut donc être déduit.

Q : Quels critères d'organisation sont explicitement attendus ?

Le candidat doit instruire le commis, contrôler la mise en place des tables et de la console, vérifier les compositions florales, puis accueillir les clients, prendre les commandes et servir les trois tables en respectant les consignes.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Service/2003/BP Restaurant - E1 - Service - Session 2003 - 4-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.