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

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Sous-épreuve U 13 - SERVICE

Session 2003 • Code sujet : **U 13** • Durée : **2 heures 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Service d'un menu pour huit convives : jambon sec, poissons, agneau et desserts (3 questions) **Page 3**

2. Service d'un menu pour huit convives : saumon fumé, loup, porc et fraises Melba (3 questions) **Page 5**

3. Service d'un menu pour huit convives : avocat aux crevettes, saumon, bœuf et pêches flambées (3 questions) **Page 7**

4. Service d'un menu pour huit convives : soupe de poisson, canard aux olives et mirabelles (3 questions) **Page 9**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Service/2003/BP Restaurant - E1 - Service - Session 2003 - 6-Sujet.pdf

1. Service d'un menu pour huit convives : jambon sec, poissons, agneau et desserts

Le candidat sert huit convives répartis sur une table de quatre et deux tables de deux, avec des préparations de jambon, de fruits de mer, de poissons, d'agneau et des desserts. Il coordonne un commis, contrôle le rang, accueille la clientèle, prend les commandes et applique les modes de service indiqués pour les trois tables.

Question 1. Transmettre au commis les consignes de mise en place, d'accueil et de service, puis contrôler la mise en place des tables et de la console ainsi que les compositions florales. La mise en place de la carcasse est réalisée par le centre d'examen.

1. De 8 h 30 à 8 h 45, transmettre par écrit au commis le plan de mise en place, les consignes d'accueil et les modes de service des plats. Préciser les besoins en produits, les quatre fromages fixes et le fromage différent, les décorations florales, l'accompagnement des apéritifs et les produits de flambage.
2. Faire terminer les tables et la console avant 11 h, puis contrôler le rang de 11 h 10 à 11 h 25 : propreté, disposition du matériel et compositions florales. Faire corriger toute anomalie.

La carcasse est mise en place par le centre. L'accueil commence à 12 h 15 et le service se termine à 14 h 30.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consignes transmises, mise en place et compositions florales contrôlées ; carcasse installée par le centre.

Question 2. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle, prendre les commandes et servir l'assiette de jambon sec préparée par le candidat, la bouchée aux fruits de mer, la sole meunière, le filet de limande Dieppoise, le carré d'agneau rôti ou les côtes d'agneau, en respectant les préparations, le découpage et les modes de service prescrits.

Accueillir les huit convives, les installer et prendre leur commande. Coordonner le commis et servir chaque plat aux tables indiquées, sans confondre service à l'assiette, à l'anglaise et au guéridon.

Plat	Tables	Préparation et service
Jambon sec	2 tables de 2	Préparé par le candidat, servi à l'assiette
Bouchée aux fruits de mer	Table de 4	Sur plat, à l'anglaise
Sole meunière	Table de 4	Préparation et 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, découpé et servi au guéridon
Côtes d'agneau sautées, gratin Dauphinois	2 tables de 2	Service à l'assiette

Respecter le rythme du repas et assurer un service coordonné des trois tables.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les plats sont préparés et servis selon les modes prescrits, avec découpage du carré d’agneau au guéridon.

Question 3. Servir le plateau de fromages au guéridon, préparer et servir au guéridon les pruneaux flambés à l'Armagnac avec glace vanille, puis servir la tulipe de sorbet framboise à l'assiette et les boissons prévues au menu.

Présenter au guéridon le plateau commun aux trois tables : quatre variétés fixes et un fromage différent pour ce service. Servir selon le choix des convives. Préparer les pruneaux à l’Armagnac au guéridon, flamber avec maîtrise et servir avec la glace vanille.

- Servir la tulipe de sorbet framboise à l’assiette aux deux tables de deux.
- Servir le vin effervescent en seau à l’apéritif, puis le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier.
- Proposer ensuite le café ou l’infusion. Les vins sont ceux choisis par le centre d’examen.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fromages et pruneaux flambés servis au guéridon ; sorbet à l’assiette et boissons servis selon le menu.

2. Service d'un menu pour huit convives : saumon fumé, loup, porc et fraises Melba

Le menu est destiné à huit convives, installés à une table de quatre et deux tables de deux, et comprend des préparations de saumon, de loup, de bar et de porc, ainsi qu'un dessert Fraises Melba. Le candidat organise le travail du commis, vérifie la mise en place, puis assure l'accueil, la prise de commande et le service selon les techniques prescrites.

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

Dans le temps prévu, transmettre au commis les consignes de mise en place, d'accueil et de service. Lui préciser le matériel nécessaire pour le service à l'assiette, au guéridon, à l'anglaise, le découpage et le flambage au pastis.

- Contrôler les trois tables et la console : propreté, disposition, stabilité et matériel adapté.
- Vérifier les compositions florales et laisser les passages dégagés.
- Respecter le calendrier : consignes de 8 h 30 à 8 h 45, mise en place achevée à 11 h, contrôle de 11 h 10 à 11 h 25.

La carcasse est mise en place par le centre. Accueil des clients à 12 h 15 ; service jusqu'à 14 h 30.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Consignes transmises ; tables, console et compositions florales contrôlées. Carcasse mise en place par le centre.

Question 2. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle, prendre les commandes et servir l'assiette de saumon fumé préparée à l'office, la quiche Océane, le suprême de loup, le bar flambé au pastis et les préparations de porc aux pruneaux, en respectant le découpage, le flambage et les modes de service indiqués.

1. Accueillir les huit convives, les installer et prendre leurs commandes pour les trois tables.
2. Servir le saumon fumé à l'assiette après préparation à l'office. Présenter la quiche Océane sur plat, la découper et la servir au guéridon. Servir le suprême de loup à l'assiette.
3. Présenter le bar sur plat, le préparer et le flamber au pastis au guéridon, puis le servir aux deux tables de deux. Présenter le carré de porc sur plat, le découper et le servir au guéridon à la table de quatre. Servir les côtes de porc sur plat à l'anglaise aux deux tables de deux.

Pour le flambage, dégager le guéridon et éloigner les bouteilles d'alcool de la flamme.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Saumon fumé et loup à l'assiette ; quiche et carré de porc découpés au guéridon ; bar préparé et flambé au guéridon ; côtes de porc servies à l'anglaise.

Question 3. Servir au guéridon le plateau de fromages, puis les Fraises Melba préparées en cuisine et servies en coupe. Assurer également le service des boissons prévues pour l'apéritif, le repas et la fin du service.

Présenter au guéridon un plateau de fromages pour les trois tables. Il comprend quatre variétés fixes et un fromage différent pour ce service. Proposer le plateau aux convives, puis le débarrasser avant le dessert.

Moment	Boisson et service
Apéritif	Vin effervescent en seau
Repas	Vin blanc ou rosé en seau ; vin rouge au panier
Fin du service	Café ou infusion

Les vins sont choisis par le centre d'examen. Les Fraises Melba, préparées en cuisine pour la table de quatre et les deux tables de deux, sont servies en coupe. Coordonner leur envoi aux trois tables et assurer le service des boissons prévues jusqu'à la fin du repas.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fromages au guéridon ; Fraises Melba en coupe ; effervescent en seau à l'apéritif, blanc ou rosé en seau, rouge au panier, puis café ou infusion.

3. Service d'un menu pour huit convives : avocat aux crevettes, saumon, bœuf et pêches flambées

Le candidat sert huit convives autour d'un menu comprenant avocat aux crevettes, moules, préparations de saumon, plats de bœuf et desserts aux fruits. L'épreuve mobilise la coordination du commis, le contrôle du rang, l'accueil et la prise de commande, ainsi que le service au guéridon, le découpage et le flambage.

Question 1. Transmettre au commis les consignes de mise en place, d'accueil et de service, puis contrôler la mise en place des tables et de la console ainsi que les compositions florales. La mise en place de la carcasse est réalisée par le centre d'examen.

La carcasse est mise en place par le centre. Le commis prépare le rang pour trois tables : une de quatre couverts et deux de deux, ainsi que la console et le matériel requis par les modes de service du menu.

1. Transmettre les consignes de mise en place, d'accueil et de service en 15 minutes, de 8 h 30 à 8 h 45.
2. Faire terminer la mise en place à 11 h; vérifier tables, console, matériel et compositions florales de 11 h 10 à 11 h 25.
3. Accueillir les clients à partir de 12 h 15 et coordonner le service avec le commis jusqu'à 14 h 30.

Le candidat est présent en salle à 12 h.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consignes transmises au commis; rang contrôlé pour 8 couverts répartis sur 3 tables. Service de 12 h 15 à 14 h 30.

Question 2. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle, prendre les commandes et servir l'avocat aux crevettes préparé par le candidat, les moules marinière, les préparations de saumon, le faux-filet et la côte de bœuf, en respectant les modes de service et le découpage demandés.

Accueillir les clients, les installer et recueillir leurs commandes avec précision. Coordonner les envois avec le commis et respecter la répartition du menu sur les trois tables.

Plat	Mode de service indiqué
Avocat aux crevettes, sauce cocktail	Préparé par le candidat; 2 tables de 2
Moules marinière	En soupière, au guéridon; table de 4
Darne de saumon pochée	Sur plat, au guéridon; table de 4
Pavé de saumon à l'unilatéral	Sur plat, service à l'anglaise; 2 tables de 2
Faux-filet	Service à l'assiette; table de 4
Côte de bœuf grillée pour 2	Sur plat, découpage et service au guéridon; 2 tables de 2

Pour l'avocat, le sujet précise sa préparation par le candidat et les tables concernées, sans indiquer de mode de service. Veiller à la régularité, à la propreté des assiettes et à la synchronisation des convives.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Moules et darne au guéridon; pavé à l’anglaise; faux-filet à l’assiette; côte de bœuf découpée au guéridon. Avocat préparé par le candidat.

Question 3. Servir le plateau de fromages au guéridon, préparer et servir au guéridon les pêches flambées au Cointreau avec glace vanille, puis servir la tarte aux fraises à l'assiette et les boissons prévues au menu.

Après les plats, servir le plateau de fromages au guéridon, puis terminer par les desserts et les boissons prévues. Préparer le matériel nécessaire avant chaque intervention et garder le guéridon propre et dégagé.

- **Fromages :** un plateau pour les trois tables, avec quatre variétés fixes et un fromage différent pour ce service.
- **Pêches :** préparer et flamber au Cointreau au guéridon pour la table de quatre; servir avec la glace vanille. Éloigner les produits inflammables et maîtriser la flamme.
- **Tarte aux fraises :** servir à l’assiette aux deux tables de deux.
- **Boissons :** vin effervescent en seau à l’apéritif, vin blanc ou rosé en seau, vin rouge au panier; proposer café ou infusion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plateau de fromages au guéridon, pêches flambées au Cointreau avec glace vanille, tarte aux fraises à l’assiette; boissons selon les contenants prescrits.

4. Service d'un menu pour huit convives : soupe de poisson, canard aux olives et mirabelles

Le menu réunit huit convives autour de plats de poisson, de canard aux olives et de desserts aux mirabelles, servis selon plusieurs modes de service. Le candidat dirige le travail du commis, contrôle la mise en place, accueille les clients, prend les commandes et sert les trois tables en respectant les opérations demandées.

Question 1. Donner au commis les consignes de mise en place, d'accueil et de service, puis contrôler la mise en place des tables et de la console ainsi que les compositions florales. La mise en place de la carcasse est réalisée par le centre d'examen.

Transmettre au commis les consignes de mise en place, d'accueil et de service des trois tables : une table de quatre et deux tables de deux. La carcasse étant installée par le centre, ne pas la prévoir dans la mise en place du commis. Lui demander de préparer les tables, la console et le guéridon selon les plats et les boissons du menu. Les consignes sont transmises dans le créneau de 8 h 30 à 8 h 45 ; la mise en place doit être terminée à 11 h.

Contrôler ensuite propreté, alignement, matériel, console et compositions florales. Le candidat vérifie sa mise en place de 11 h 10 à 11 h 25.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consignes transmises au commis ; tables, console et compositions florales contrôlées. Mise en place terminée à 11 h.

Question 2. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle, prendre les commandes et servir la soupe de poisson, les œufs Mentonnaise, la lotte à l'Américaine, la dorade grillée et les préparations de canard aux olives, en respectant les modes de service et le découpage prescrits.

1. Accueillir les huit convives, les installer, présenter le menu et prendre les commandes des plats et boissons.
2. Servir la soupe de poisson à l'anglaise à la table de quatre ; envoyer les œufs Mentonnaise à l'assiette aux deux tables de deux.
3. Servir la lotte à l'Américaine avec riz créole à l'assiette aux deux tables de deux. Présenter la dorade grillée sur plat, la préparer et la servir au guéridon à la table de quatre.
4. Présenter le filet de canard aux olives et tagliatelles sur plat, le découper et le servir au guéridon à la table de quatre. Servir la fricassée de canard aux olives et tagliatelles à l'assiette aux deux tables de deux.

Coordonner les envois avec le commis.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Soupe à l'anglaise ; œufs, lotte et fricassée à l'assiette ; dorade préparée et filet de canard découpé au guéridon.

Question 3. Servir le plateau de fromages au guéridon, flamber et servir au guéridon les mirabelles avec glace vanille, puis servir la tarte aux mirabelles à l'assiette et les boissons prévues au menu.

Présenter au guéridon le plateau de fromages destiné aux trois tables : quatre variétés fixes et un fromage différent pour ce service. À la table de quatre, préparer les mirabelles au guéridon, flamber avec précaution, puis servir avec la glace vanille. Éloigner les produits inflammables de la flamme et maîtriser le flambage.

Servir la tarte aux mirabelles à l'assiette aux deux tables de deux. Proposer le vin effervescent à l'apéritif, servi au seau, puis le vin blanc ou rosé au seau et le vin rouge au panier. Terminer par le café ou l'infusion ; les vins sont choisis par le centre d'examen.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fromages au guéridon ; mirabelles flambées avec glace vanille au guéridon ; tarte aux mirabelles à l'assiette ; boissons servies selon le menu.

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, session automne 2003, coefficient 3 et durée de 2 heures 30. Quatre sujets de menu sont proposés pour huit convives répartis sur trois tables. L'épreuve évalue la coordination du commis, le contrôle du rang, l'accueil, la prise de commande et le service des mets et boissons, notamment au guéridon.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Respecter le mode indiqué pour chaque plat : à l'assiette, à l'anglaise, sur plat ou au guéridon.
- Le menu précise les opérations au guéridon : préparation, découpage ou flambage selon le plat.
- Le candidat donne les consignes au commis et contrôle les tables, la console et les compositions florales.
- Le plateau comprend quatre variétés fixes de fromages et un fromage différent par service.

Points de vigilance & attentes du jury

- Contrôler la mise en place des tables et de la console ainsi que les compositions florales.
- Respecter les convives, les tables et les modes de service précisés pour chaque plat.
- Coordonner le commis pour l'accueil, la prise de commande et le déroulement du service.
- Prévoir le matériel et les produits nécessaires aux préparations, découpages et flambages au guéridon.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les consignes données au commis ?

Le candidat dispose de 15 minutes, de 8 h 30 à 8 h 45, pour transmettre au commis les consignes de mise en place, d'accueil et de service, avec une aide écrite. Le jury interroge ensuite le commis sur ces consignes.

Q : Comment choisir entre service à l'assiette, à l'anglaise et au guéridon ?

Le menu impose, plat par plat, la présentation à l'assiette, à l'anglaise, sur plat ou au guéridon. Ce dernier est requis pour les préparations, découpages ou flambages expressément indiqués; il ne faut pas substituer une technique.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et quels horaires faut-il retenir ?

La durée indiquée sur les sujets est de 2 heures 30. L'annexe prévoit notamment la transmission des consignes de 8 h 30 à 8 h 45, l'accueil des clients à 12 h 15 et la fin du service à 14 h 30.

Q : Quel barème et quels critères de notation sont indiqués ?

Les sujets de menu ne présentent pas de barème chiffré. L'annexe indique que le jury évalue la mise en place et vérifie auprès du commis les consignes transmises; les menus précisent les techniques et modes de service attendus.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Service/2003/BP Restaurant - E1 - Service - Session 2003 - 6-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.