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 1

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

Assiette de jambon sec (2 tables de 2) préparé par le candidat.
Bouchée aux fruits de mer (table de 4) sur plat, service à l'anglaise.

●

Sole meunière (table de 4) sur plat, préparation, 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, découpage, service au guéridon.
Côtes d'agneau sautées, gratin Dauphinois
(2 tables de 2) service à l'assiette

●

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

●

Pruneaux flambés à l'Armagnac, glace vanille
(table de 4) préparation et service au guéridon.
Tulipe de sorbet framboise (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

B.P RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2003

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3 Durée 2 heures 30

Sujet 2

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

Assiette de saumon fumé (2 tables de 2) service à l'assiette, préparation à l'office.
Quiche Océane (table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.

●

Suprême de loup à l'étuvée de fenouil (table de 4) service à l'assiette.
Bar flambé au pastis (2 tables de 2) sur plat, flambage, préparation et service au guéridon.

●

Carré de porc aux pruneaux, pommes fondantes (table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.
Côte de porc aux pruneaux, pommes fondantes
(2 tables de 2) au plat, service à l'anglaise.

●

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.

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

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

B.P RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2003

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3 Durée 2 heures 30

Sujet 4

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

Soupe de poisson (table de 4) service à l'anglaise.
Œufs Mentonnaise (2 tables de 2) service à l'assiette.

●

Lotte à l'Américaine, riz créole (2 tables de 2) service à l'assiette.
Dorade grillée, beurre blanc (table de 4) sur plat, préparation et service au guéridon.

●

Filet de canard aux olives, tagliatelles (table de 4) sur plat, découpage et service au guéridon.
Fricassée de canard aux olives, tagliatelles (2 tables de 2) service à l'assiette.

●

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

●

Mirabelles flambées, glace vanille (table de 4) flambage et service au guéridon.
Tarte aux mirabelles (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

Annexe 9

CONSIGNES D'ORGANISATION DE L'EPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE (E.1)

* Le sujet est donné dans son intégralité (menu du jour à servir, épreuve de démonstration technique, fiche de consignes **annexe 8**) après l'appel des candidats (7 heures 45) *(1)

* Les candidats sont en « loge surveillée » entre les différentes épreuves (prévoir des surveillants).

* Le candidat disposera de 15 minutes (8h30-8h45) pour transmettre les consignes de services à son commis (sous surveillance) avec aide écrite **(voir annexe 8)**.

* Les commis effectuent, pendant leur temps inoccupé, la mise en place en brigade sous la conduite du professeur chargé de l'organisation de l'épreuve.

* La mise en place devra impérativement être terminée à 11h.

* Le commis rejoindra son candidat pendant les 30 minutes maximum d'épreuve de démonstration technique.

* Le professeur d'anglais est présent pendant les 30 minutes de l'épreuve « vente et commercialisation » et interroge le candidat pendant les 15 dernières minutes. (grille d'évaluation spécifique)

* Pendant que le candidat vérifie sa mise en place (de 11 h 10 à 11 h 25), le jury s'enquiert auprès de chaque commis des consignes de service qui lui ont été transmises en utilisant la fiche élaborée par le candidat au préalable (annexe 8) et évalue la mise en place.

* Les candidats seront présents dans la salle de restaurant à 12 h, l'accueil de la clientèle débutant à 12 h 15. Le service se terminera donc à 14 h 30.

RAPPEL : Chaque candidat dispose d'un seul commis de niveau V (terminale CAP ou BEP)

Le jury est composé de :
- un président de jury
- deux professionnels
- deux professeurs du domaine professionnel
- un professeur d'anglais (8 h à 12 h).

Les candidats peuvent disposer du « Répertoire de la Cuisine Gringoire et Saulnier » pendant la mise en loge.

** (1) Informer les candidats :*
- sur la nature des garnitures servies lorsqu'elles sont laissées à l'initiative du centre ;
- sur les boissons qui seront servies ;
- sur les matériels spécifiques au centre.

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.