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 2004 • Code sujet : **U 13** • Durée : **2 heures 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation et réalisation du service en restaurant (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/2004/BP Restaurant - E1 - Service - Session 2004 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation et réalisation du service en restaurant

Le candidat organise et assure, avec l'aide d'un commis, le service de trois tables, soit une table de quatre et deux tables de deux couverts. Plusieurs menus sont présentés comme sujets distincts : ils évaluent notamment le service à l'assiette, à l'anglaise et au guéridon, les préparations ou découpages, le flambage, le service du fromage et des boissons.

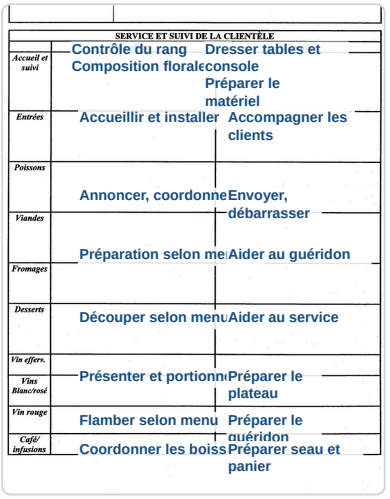
Organisation et mise en place

Question 1. Transmettre au commis des consignes pour la mise en place, l'accueil et le service, contrôler la mise en place du rang, notamment les tables et la console, effectuer les rectifications nécessaires et réaliser la composition florale prévue pour la table de quatre.

Répartir par écrit les tâches entre le candidat et l'unique commis : mise en place des trois tables et de la console, matériel, accueil et envois selon le menu attribué. Contrôler propreté, alignement et conformité du rang, rectifier les oublis et réaliser la composition florale de la table de quatre.

Transmettre les consignes pendant les 15 minutes prévues, de 8 h 30 à 8 h 45. La mise en place doit être terminée à 11 h ; le contrôle du rang se déroule de 11 h 10 à 11 h 25.

Consignes réparties sur la fiche d'organisation



✓ RÉPONSE À RETENIR

Consignes écrites réparties entre candidat et commis ; mise en place contrôlée et rectifiée ; composition florale réalisée pour la table de quatre.

Accueil et service des mets

Question 2. Avec l'aide du commis, accueillir et installer la clientèle, prendre la commande et assurer le service des trois tables conformément au menu attribué. Maîtriser les techniques à l'assiette, à l'anglaise et au guéridon ainsi que les préparations, découpages et flambages indiqués ; respecter le produit et servir des portions égales, chaudes, avec efficacité et propreté.

Accueillir et installer les huit convives, présenter le menu, prendre la commande et envoyer les plats au bon moment. Adapter les gestes au sujet attribué :

Sujet	Table de quatre	Tables de deux
1, page 2	Soupe au plat au guéridon ; darne de saumon préparée au guéridon ; côte de bœuf découpée au guéridon ; pruneaux flambés au guéridon.	Soupe à l'anglaise ; pavés de saumon et steaks à l'assiette ; coupe Agenaise à l'assiette.
3, page 5	Moules au guéridon ; pavés de saumon à l'assiette ; selle d'agneau découpée au guéridon ; pêches flambées au guéridon.	Moules et pavés de saumon à l'assiette ; dorade préparée au guéridon à une table ; lamb chop à l'anglaise ; fruits frais à l'assiette.
4, page 8	Œufs au guéridon ; turbot préparé au guéridon ; pintade découpée au guéridon ; crêpes flambées au guéridon.	Œufs et turbot à l'assiette ; pintade sur plat à l'anglaise ; crêpes au sucre à l'assiette.

Servir avec aisance, rapidité et propreté. Respecter le produit, répartir des portions égales et servir chaud ; effectuer le filetage, le découpage et le flambage prévus au menu.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Service conforme au sujet attribué : techniques à l'assiette, à l'anglaise et au guéridon, préparations prévues, portions égales et mets servis chauds.

Suivi de la clientèle, boissons et fromage

Question 3. Rédiger les bons et en assurer le circuit, coordonner et synchroniser le service des mets et des boissons sur les trois tables, puis conditionner, ouvrir et servir le vin effervescent, le vin blanc ou rosé et le vin rouge au panier. Assurer également le service du plateau de fromages et du café ou de l'infusion.

Rédiger des bons lisibles et complets, puis les transmettre selon leur circuit en permettant le suivi et la facturation. Coordonner les envois des mets et des boissons pour assurer la continuité du service aux trois tables. Présenter la bouteille, conditionner, ouvrir et servir proprement le vin effervescent à l'apéritif et le vin blanc ou rosé, tous deux au seau ; servir le vin rouge au panier.

Présenter au guéridon le plateau de fromages, qui comprend quatre variétés fixes et un fromage différent selon le service. Nommer les produits, conseiller et servir des portions adaptées. Proposer enfin café ou infusion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bons suivis et service coordonné ; effervescent et blanc ou rosé au seau, rouge au panier ; fromage au guéridon, puis café ou infusion.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique de service du BP Restaurant, sous-épreuve U 13, session Automne 2004, coefficient 3 et durée officielle de 2 heures 30. Les sujets proposent différents menus pour trois tables, servis avec l'aide d'un commis. L'évaluation porte sur la transmission des consignes, la mise en place, l'accueil, les techniques de service, les préparations au guéridon, les boissons, le fromage et la coordination.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter le service au menu et aux indications prévues pour chaque table : à l'assiette, à l'anglaise ou au guéridon.
- Au guéridon, respecter le produit et les techniques de préparation, de découpage ou de flambage demandées.
- Pour les découpages, viser des portions égales et servir chaud, avec efficacité, rapidité et propreté.
- Coordonner le service des mets et boissons, dont les vins effervescent, blanc ou rosé, rouge au panier et les boissons chaudes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Transmettre des consignes de service claires au commis et vérifier leur application.
- Contrôler tables et console, effectuer les rectifications nécessaires et réaliser la composition florale.
- Accueillir et installer les clients sans attente, veiller à leur confort et annoncer le menu.
- Soigner les techniques, le portionnement, la température des mets et la continuité du service sur les trois tables.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment choisir la technique de service pendant l'épreuve ?

Le menu attribué précise le mode de service pour chaque plat et chaque table. Il faut suivre ces indications, qui peuvent prévoir un service à l'assiette, à l'anglaise ou au guéridon, ainsi que des préparations ou découpages.

Q : Quels éléments sont évalués lors des préparations et découpages au guéridon ?

La grille porte sur la maîtrise de la technique et l'aisance du candidat. Elle demande aussi de respecter le produit, de réaliser des parts égales et de servir chaud, efficacement, rapidement et proprement.

Q : Combien de points vaut la sous-épreuve et quelle est sa durée ?

La sous-épreuve U 13 Service est notée sur 20 et son coefficient est 3. La durée officielle indiquée sur le sujet est de 2 heures 30 ; l'organisation précise que le service de la clientèle se déroule de 12 h 15 à 14 h 30.

Q : Comment la grille évalue-t-elle les compétences du candidat ?

Chaque critère est apprécié sur une échelle de 0 à 3, de l'absence de maîtrise à la maîtrise totale. La grille indique un total sur 60 puis une note sur 20 ; elle évalue notamment l'organisation, les techniques, les boissons et le fromage.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Service/2004/BP Restaurant - E1 - Service - Session 2004 - 1-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.