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 AUTOMNE SESSION 2004

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

Soupe de poissons
(croûtons, rouille et gruyère râpé)
(table de 4) au plat, service au guéridon
(2 tables de 2) service à l'anglaise.

●

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

●

Côtes de bœuf sauce poivre, pommes sautées à cru
(table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.
Steak au poivre, pommes sautées à cru
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

Plateau de fromages (1 plateau par candidat) service au guéridon.

●

Pruneaux flambés, glace vanille
(1 table de 4) préparation et service au guéridon.
Coupe Agenaise
(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.

FICHE D'INSTRUCTIONS À REMETTRE AUX CANDIDATS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,
- avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2 couverts) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

INSTRUCTIONS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,
- avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

MATIÈRE D'ŒUVRE

Produits pour l'élaboration des plats des menus communiqués en listes jointes
Plateau de fromages : 4 variétés fixes pour l'ensemble des services,
plus un fromage différent par service.
Eléments de la décoration florale à prévoir, réalisation pour la table de 4
Accompagnement des apéritifs.
Produits pour le flambage.

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.

B.P. RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2004

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

Moules marinière
(table de 4) au plat, service au guéridon.
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

Dorade grillée, beurre d'anchois
(1 table de 2) préparation et service au guéridon.
Pavés de saumon grillés, beurre d'anchois
(1 table de 2) service à l'assiette
(1 table de 4) service à l'assiette.

●

Selle d'agneau rôtie, pommes boulangère
(table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.
Lamb chop grillé, pommes boulangère
(2 tables de 2) service à l'anglaise.

●

Plateau de fromages (1 plateau par candidat) service au guéridon.

●

Pêches flambées, glace vanille
(table de 4) préparation et service au guéridon.
Assiette de fruits frais
(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.

FICHE D'INSTRUCTIONS À REMETTRE AUX CANDIDATS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,

- avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2 couverts) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

INSTRUCTIONS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,
- avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

MATIÈRE D'ŒUVRE

Produits pour l'élaboration des plats des menus communiqués en listes jointes
Plateau de fromages : 4 variétés fixes pour l'ensemble des services,
plus un fromage différent par service.
Eléments de la décoration florale à prévoir, réalisation pour la table de 4
Accompagnement des apéritifs.
Produits pour le flambage.

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.

B.P. RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2004

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

Œufs farcis Chimay
(table de 4) au plat, service au guéridon
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

Tronçon de turbot poché sauce Hollandaise
(table de 4)sur plat, préparation et service au guéridon.
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

Pintade rôtie, choux de Bruxelles et pommes fondantes
(table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.
(2 tables de 2) sur plat, service à l'anglaise.

●

Plateau de fromages (1 plateau par candidat) service au guéridon.

●

Crêpes flambées
(table de 4) préparation et service au guéridon.
Crêpes au sucre
(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.

FICHE D'INSTRUCTIONS À REMETTRE AUX CANDIDATS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,

- avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2 couverts) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

INSTRUCTIONS

La carcasse est 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 réaliser la composition florale,
- avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

MATIÈRE D'ŒUVRE

Produits pour l'élaboration des plats des menus communiqués en listes jointes
Plateau de fromages : 4 variétés fixes pour l'ensemble des services,
plus un fromage différent par service.
Eléments de la décoration florale à prévoir, réalisation pour la table de 4
Accompagnement des apéritifs.
Produits pour le flambage.

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.

ACADEMIE DE CLERMONT-FERRAND

BREVET PROFESSIONNEL DE RESTAURANT

Sous - Epreuve SERVICE Unité 13 — **Coefficient : 3**

GRILLE D'EVALUATION

EXIGENCES	PRÉCISIONS	CANDIDAT N°
Organiser le travail et transmettre les consignes au commis par écrit.	prévoir des photocopies des consignes	0 1 2 3
Assurer le suivi des consignes transmises.	appliquer les consignes écrites	0 1 2 3
Réaliser la décoration florale et contrôler la mise en place.	conformité avec les exigences professionnelles rectifications éventuelles	0 1 2 3
Adopter un comportement et une tenue professionnelle.	tenue vestimentaire irréprochable, attitude adaptée	0 1 2 3
Accueillir et installer les clients.	prendre en charge les clients sans attendre et veiller à leur confort	0 1 2 3
Utiliser rationnellement le mobilier, le matériel.	utiliser les guéridons et la console	0 1 2 3
Prendre la commande.	annoncer le menu au client en le guidant dans son choix avec aisance	0 1 2 3
Rédiger les différents bons, en assurer le circuit.	lisibilité et possibilité de facturation	0 1 2 3
Mettre en place le poste de travail.	au moment opportun	0 1 2 3
Maîtriser la technique de service à l'anglaise	aisance, dextérité, rapidité	0 1 2 3
Maîtriser la technique de service à l'assiette	aisance, dextérité, rapidité	0 1 2 3
Maîtriser la technique de service au guéridon	aisance, dextérité, rapidité	0 1 2 3
Mettre en oeuvre les techniques de tranche ou de découpage.	utiliser les techniques en respectant le produit, faire des parts égales, servir chaud (efficacité, rapidité, propreté)	0 1 2 3
Mettre en oeuvre les techniques de filetage ou découpage (poissons).		0 1 2 3
Mettre en oeuvre les techniques de flambage.		0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin effervescent.	présenter la bouteille, respecter les techniques de service, aisance, dextérité et propreté.	0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin blanc.		0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin rouge en panier.		0 1 2 3
Coordonner et synchroniser le service des mets et des boissons des trois tables.	assurer la continuité du service dans le rang	0 1 2 3
Évaluer le service du fromage	Connaissance des produits, portionnage + service	0 1 2 3
	Note /20	Total x 20 / 60

MEMBRES DU JURY — **EMMARGEMENT**

*
*
*
*

OBSERVATIONS

0	Aucune maîtrise
1	Maîtrise insuffisante
2	Maîtrise satisfaisante
3	Maîtrise totale

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

EPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Évaluation ponctuelle

FICHE INDIVIDUELLE

NOM :

N° de candidat :

E.1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
SUJET		**Notation sur**	**Note obtenue**
U 11. Coef. 1	Démonstration technique	20	
U.12. Coef.2	Vente commercialisation	20	
U. 13 Coef. 3	Service	20	

NB : Toutes les notes doivent être saisies sur le minitel en points entiers ou ½ points. Le programme informatique recalcule la note selon le coefficient prévu par le règlement d'examen.

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

N° CANDIDAT : .....

E1 : Pratiques professionnelles

Organisation du travail – consignes à transmettre au commis

TRAVAUX DE MISE EN PLACE ET PREPARATIONS DIVERSES	
Candidat	**Commis**

SERVICE ET SUIVI DE LA CLIENTÈLE		
	Candidat	***Commis***
Accueil et suivi		
Entrées		
Poissons		
Viandes		
Fromages		
Desserts		
Vin efferv.		
Vins Blanc/rosé		
Vin rouge		
Café/ infusions		

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

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.