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 2005 • Code sujet : **U 13** • Durée : **2 heures 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Service du menu 1 pour huit convives** (3 questions) — **Page 3**
2. **Service du menu 2 pour huit convives** (3 questions) — **Page 5**
3. **Service du menu 3 pour huit convives** (3 questions) — **Page 7**
4. **Organisation du rang, accueil et service de la clientèle** (3 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Service/2005/BP Restaurant - E1 - Service - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Service du menu 1 pour huit convives

Le sujet propose un menu pour huit convives répartis entre une table de 4 et deux tables de 2. Les mets mobilisent le découpage, le service à l'anglaise, le filetage et le flambage au guéridon, ainsi que le service à l'assiette.

Entrées et poisson

Question 1. Présenter au plat et découper le pâté en croûte pour toutes les tables. Servir au plat à l'anglaise la paupiette de poisson Suchet à la table de 4 et à une table de 2, puis fileter et servir au guéridon la daurade grillée au beurre d'anchois à une table de 2.

1. Présenter le pâté en croûte au plat aux trois tables, puis le découper en portions régulières et le servir aux huit convives.
2. À la table de 4 et à une table de 2, présenter la paupiette de poisson Suchet sur plat et assurer le service à l'anglaise avec les couverts de service.
3. À l'autre table de 2, fileter la daurade grillée au guéridon, retirer l'arête centrale et dresser les filets avec le beurre d'anchois.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pâté en croûte : 8 convives. Paupiette Suchet : 6 convives, service à l'anglaise. Daurade grillée au beurre d'anchois : 2 convives, filetée au guéridon.

Plat principal

Question 2. Préparer au guéridon et servir à la table de 4 le pavé de bœuf flambé au poivre, accompagné de pommes sautées à cru et de haricots verts. Servir à l'assiette le pavé de bœuf au poivre avec les mêmes garnitures aux deux tables de 2.

Pour la table de 4, installer le guéridon et préparer le pavé de bœuf au poivre avec les pommes sautées à cru et les haricots verts. Flamber le bœuf au guéridon, puis dresser et servir les quatre portions.

Pour les deux tables de 2, servir à l'assiette le pavé de bœuf au poivre avec les mêmes garnitures. Avant le flambage, prévenir les convives, éloigner les matières inflammables et ne jamais verser l'alcool directement depuis la bouteille.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Table de 4 : pavé de bœuf flambé au poivre, préparé et servi au guéridon. Deux tables de 2 : pavé au poivre servi à l'assiette. Garnitures : pommes sautées à cru et haricots verts.

Fromages, dessert et boissons

Question 3. Servir au guéridon un plateau de fromages par candidat, puis servir à l'assiette les coupes de sorbets aux tables prévues. Servir le vin effervescent en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau, le vin rouge au panier, puis le café ou l'infusion.

Prestation	Service demandé	Convives
Plateau de fromages	Au guéridon, un plateau par candidat	Selon le service prévu
Coupes de sorbets	À l'assiette	Table de 4 et deux tables de 2
Vin effervescent	En seau, à l'apéritif	Selon les commandes
Vin blanc ou rosé	En seau	Selon les commandes
Vin rouge	Au panier	Selon les commandes
Café ou infusion	En fin de repas	Selon les commandes

Présenter le plateau de fromages au guéridon, à raison d'un plateau par candidat. Servir les coupes de sorbets à l'assiette aux trois tables, soit aux huit convives.

Servir les vins selon les contenants et le moment indiqués. Le centre d'examen choisit les vins en fonction des approvisionnements ou des productions locales. Proposer le café ou l'infusion en fin de repas.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fromages au guéridon, un plateau par candidat. Sorbets à l'assiette aux trois tables. Vins et boissons servis selon les modes précisés au menu.

2. Service du menu 2 pour huit convives

Le menu est prévu pour huit convives, répartis entre une table de 4 et deux tables de 2. Il fait appel à la préparation d'office, au service à l'anglaise et à l'assiette, ainsi qu'au travail au guéridon pour le service, le découpage et le flambage.

Entrées et poisson

Question 1. Préparer à l'office et servir à l'assiette les assiettes de charcuteries aux deux tables de 2. Servir au plat à l'anglaise les légumes à la grecque à la table de 4, puis le pavé de saumon sauce Hollandaise à la table de 4. Préparer et servir au guéridon les darnes de saumon Maltaise aux deux tables de 2.

1. À l'office, dresser les assiettes de charcuteries et les servir aux deux tables de 2.
2. Présenter les légumes à la grecque au plat et servir à l'anglaise les quatre convives de la table de 4.
3. Présenter au plat le pavé de saumon sauce Hollandaise, puis servir à l'anglaise la table de 4.
4. Préparer les darnes de saumon Maltaise au guéridon et les servir aux deux tables de 2. Annoncer chaque mets et veiller à servir les préparations à bonne température.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Charcuteries à l'assiette aux deux tables de 2. Légumes à la grecque et pavé de saumon Hollandaise au plat, à l'anglaise, à la table de 4. Darnes Maltaise préparées et servies au guéridon aux deux tables de 2.

Plat principal

Question 2. Découper et servir au guéridon le pintadeau rôti avec pommes fondantes à la table de 4. Servir à l'assiette le pintadeau sauté chasseur avec pommes fondantes aux deux tables de 2.

Pour la table de 4, présenter le pintadeau rôti, le découper au guéridon et servir les morceaux avec les pommes fondantes. Pour les deux tables de 2, envoyer le pintadeau sauté chasseur et les pommes fondantes dressés à l'assiette.

Convives	Plat et garniture	Service
1 table de 4	Pintadeau rôti, pommes fondantes	Découpage et service au guéridon
2 tables de 2	Pintadeau sauté chasseur, pommes fondantes	À l'assiette

Coordonner les envois pour servir les plats chauds.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Table de 4 : pintadeau rôti découpé au guéridon. Deux tables de 2 : pintadeau sauté chasseur à l'assiette. Pommes fondantes avec les deux plats.

Fromages, desserts et boissons

Question 3. Servir au guéridon un plateau de fromages par candidat. Flamber et servir au guéridon les bananes flambées à une table de 2, puis servir à l'assiette la tarte fine aux pommes à une table de 2 et à la table de 4. Servir le vin effervescent en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau, le vin rouge au panier, puis le café ou l'infusion.

Présenter un plateau de fromages par candidat et en assurer le service au guéridon. Pour les desserts, respecter les services prévus :

- Flamber les bananes au guéridon et les servir à une table de 2.
- Servir la tarte fine aux pommes à l'assiette à l'autre table de 2 et à la table de 4.

Servir le vin effervescent en seau à l'apéritif, puis le vin blanc ou rosé en 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. Bananes flambées au guéridon à une table de 2. Tarte fine aux pommes à l'assiette à l'autre table de 2 et à la table de 4. Effervescent et blanc ou rosé en seau, rouge au panier, puis café ou infusion.

3. Service du menu 3 pour huit convives

Le menu s'adresse à huit convives, répartis entre une table de 4 et deux tables de 2. Les opérations comprennent la préparation d'office, le service à l'anglaise et à l'assiette, le travail au guéridon, le découpage et le flambage.

Entrées et poisson

Question 1. Préparer à l'office et servir à l'assiette les avocats aux crevettes aux deux tables de 2, puis servir au plat à l'anglaise la terrine de campagne tranchée à la table de 4. Préparer et servir au guéridon la darne de saumon grillée sauce Béarnaise à la table de 4, puis servir à l'assiette les portions destinées aux deux tables de 2.

1. À l'office, préparer et dresser quatre assiettes d'avocats aux crevettes pour les deux tables de 2.
2. Présenter la terrine de campagne tranchée au plat et la servir à l'anglaise aux quatre convives de la table de 4.
3. Au guéridon, préparer la darne de saumon grillée et la sauce Béarnaise. Servir la table de 4 sur plat, puis dresser à l'assiette les portions destinées aux deux tables de 2.

Respecter l'ordre du service et veiller à la température des préparations.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Avocats : 4 assiettes. Terrine : plat, service à l'anglaise, table de 4. Saumon Béarnaise : guéridon, sur plat à la table de 4 et à l'assiette aux deux tables de 2.

Plat principal

Question 2. Découper et servir au guéridon la selle d'agneau rôtie avec pommes boulangère à la table de 4. Servir à l'assiette les côtes d'agneau avec pommes boulangère aux deux tables de 2.

Présenter la selle d'agneau rôtie et les pommes boulangère à la table de 4, puis effectuer le découpage au guéridon. Répartir les portions pour les quatre convives et servir la garniture. Pour les deux tables de 2, dresser à l'assiette les côtes d'agneau accompagnées de pommes boulangère. Avant l'envoi, vérifier la propreté des assiettes, la répartition des garnitures et la température des plats, puis débarrasser selon le rythme du repas.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Selle d'agneau et pommes boulangère : découpage et service au guéridon, table de 4. Côtes d'agneau et pommes boulangère : service à l'assiette, deux tables de 2.

Fromages, dessert et boissons

Question 3. Servir au guéridon un plateau de fromages par candidat. Flamber et servir au guéridon l'ananas flambé sur glace à une table de 2, puis servir à l'assiette la tarte à l'ananas à la table de 4. Servir le vin effervescent en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau, le vin rouge au panier, puis le café ou l'infusion.

Servir au guéridon un plateau de fromages par candidat. À la table de 2, préparer l'ananas flambé sur glace au guéridon, flamber avec prudence et servir immédiatement. Dresser la tarte à l'ananas à l'assiette pour les quatre convives de la table de 4.

- À l'apéritif : vin effervescent servi en seau.
- Pendant le repas : vin blanc ou rosé en seau, vin rouge au panier.
- En fin de repas : café ou infusion.

Présenter les boissons avec le matériel indiqué.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fromages au guéridon. Ananas flambé sur glace : guéridon, table de 2. Tarte à l'ananas : assiette, table de 4. Effervescent et blanc ou rosé en seau ; rouge au panier ; café ou infusion.

4. Organisation du rang, accueil et service de la clientèle

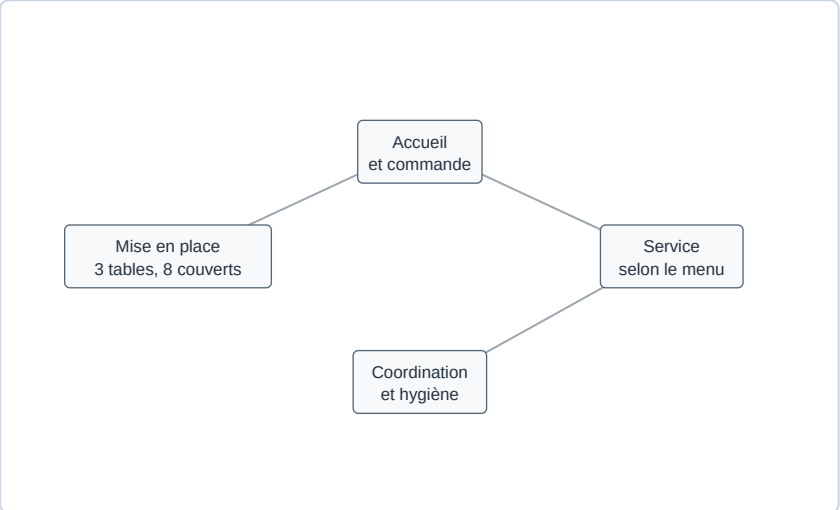
La carcasse est réalisée par le centre d'examen. Le candidat travaille avec un commis et prend en charge trois tables : une table de 4 couverts et deux tables de 2 couverts.

Instructions au commis

Question 1. Donner au commis les instructions nécessaires pour la mise en place, l'accueil de la clientèle et le service.

Donne au commis les consignes du menu attribué et répartis clairement les tâches pour les trois tables : une de 4 couverts et deux de 2. Précise les étapes de mise en place, l'accueil et la prise de commande, puis les techniques prévues pour chaque mets : service à l'assiette, à l'anglaise ou au guéridon, découpage et flambage. Convenez des annonces et des signaux utiles pour coordonner les envois et le débarrassage. Rappelle les règles d'hygiène, la discrétion et l'attention aux clients.

Consignes au commis



Instructions adaptées au menu attribué et au rang de trois tables.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consignes au commis : tâches réparties et service conforme au menu attribué pour les trois tables.

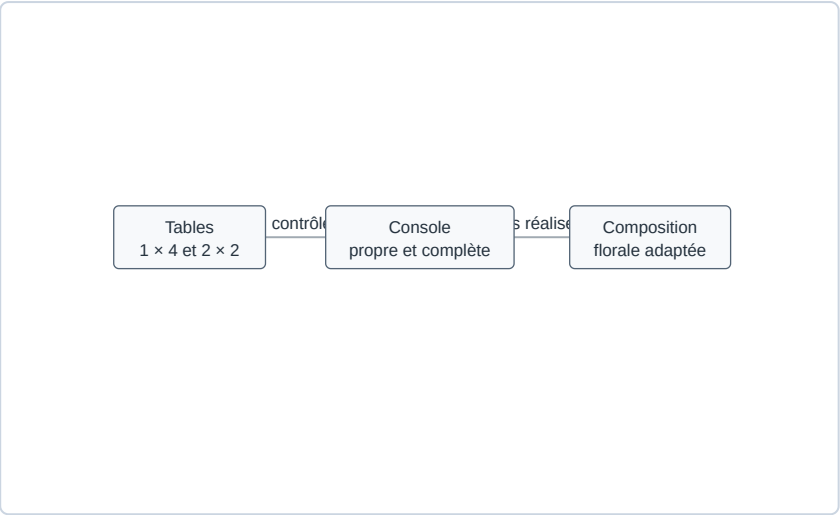
Mise en place du rang

Question 2. Contrôler la mise en place des tables et de la console effectuée par le commis, puis réaliser la composition florale.

Contrôle le rang préparé par le commis avant l'arrivée des clients : une table de 4 couverts et deux tables de 2. Vérifie propreté, stabilité et alignement des tables, puis le dressage conforme au menu attribué. À la console, contrôle la propreté, la présence et le rangement du matériel nécessaire aux services prévus. Fais corriger les oublis ou défauts.

- Réalise une composition florale fraîche et sobre.
- Veille à ce qu'elle ne gêne ni la visibilité des convives ni le service.

Contrôle du rang



Contrôler les tables et la console avant de réaliser la composition florale.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rang vérifié pour 8 couverts; console complète et composition florale soignée, sans gêner le service.

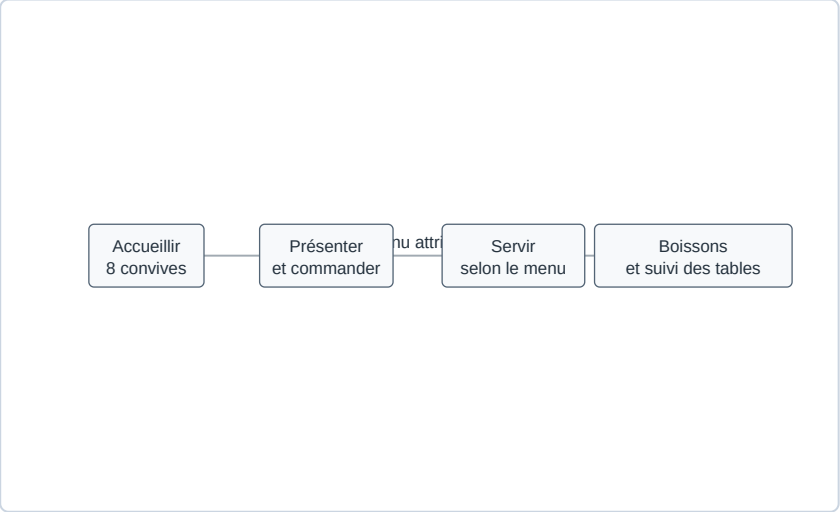
Accueil, commande et service

Question 3. Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande et le service des trois tables, en respectant les consignes du menu attribué.

Avec le commis, accueille les huit convives et accompagne-les aux trois tables. Présente le menu, prends et vérifie les commandes, puis les transmets clairement. Assure le service dans l'ordre prévu et selon le menu attribué : à l'assiette, à l'anglaise ou au guéridon, avec préparation, découpage ou flambage lorsque cela est indiqué. Coordonne les envois et le débarrassage en respectant le rythme de chaque table.

Sers le vin effervescent au seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé au seau et le vin rouge au panier. Propose ensuite café ou infusion.

Accueil, commande et service



Étapes coordonnées pour une table de 4 couverts et deux tables de 2.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accueil et service coordonnés des 8 convives, selon le menu attribué et les consignes de boissons.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve pratique de service du BP Restaurant, session automne 2005, porte le code U 13, dure 2 heures 30 et a un coefficient 3. Trois menus alternatifs sont proposés pour huit convives, répartis en trois tables. L'épreuve évalue l'organisation du rang, l'encadrement du commis, l'accueil, la prise de commande et les techniques de service en salle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le service à l'anglaise se réalise au plat, auprès des convives, selon la répartition prévue pour chaque table.
- Le guéridon permet notamment les préparations devant le client, le filetage, le découpage, le flambage et le service des fromages.
- Le menu indique pour chaque mets les convives concernés et le mode de service : au plat, à l'anglaise, à l'assiette ou au guéridon.
- Le vin effervescent est servi en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier.

Points de vigilance & attentes du jury

- Repérer le menu attribué, le nombre de couverts par table et la méthode de service prévue pour chaque mets.
- Donner des instructions précises au commis et contrôler les tables ainsi que la console avant le service.
- Réaliser avec soin les opérations au guéridon, notamment le filetage, le découpage et le flambage lorsqu'ils sont demandés.
- Coordonner l'accueil, la prise de commande et le service des trois tables avec l'aide du commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment déterminer le mode de service à appliquer à chaque plat ?

Le menu précise, pour chaque mets, les tables concernées et le mode de service attendu. Il faut suivre ces indications, qui peuvent différer entre la table de 4 et les deux tables de 2.

Q : Quelles opérations sont prévues au guéridon dans les menus ?

Selon le menu attribué, le guéridon sert à effectuer une préparation ou un service devant les convives, notamment le filetage, le découpage ou le flambage. Le plateau de fromages est également servi au guéridon.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et combien de tables faut-il servir ?

La sous-épreuve U 13 dure 2 heures 30. Avec l'aide du commis, le candidat accueille la clientèle, prend les commandes et sert trois tables : une table de 4 couverts et deux tables de 2.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé et impose-t-il des vins précis ?

Aucun barème détaillé n'apparaît sur les pages fournies. Le sujet indique les modes de service des vins, mais leur choix revient au centre d'examen selon les approvisionnements ou les productions locales.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Service/2005/BP Restaurant - E1 - Service - Session 2005 - 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.