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 2005

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

Pâté en croûte (toutes les tables 2x2 et 1x4) au plat, découpage.

●

Paupiette de poisson Suchet (table de 4 et 1 table de 2) sur plat, service à l'anglaise.
Daurade grillée beurre d'anchois (1 table de 2) filetage et service au guéridon.

●

Pavé de bœuf flambé au poivre, pommes sautées à cru, haricots verts
(table de 4), Préparation et service au guéridon.
Pavé de bœuf au poivre pommes sautées à cru, haricots verts
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

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

●

Coupe de sorbets (table de 4 et 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.

B.P RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2005

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 charcuteries (2 tables de 2) service à l'assiette. Préparation d'office.
Légumes à la grecque (table de 4) au plat service à l'anglaise.

●

Pavé de saumon sauce Hollandaise (1x table de 4)sur plat, service à l'anglaise.
Darne de saumon Maltaise (2 tables de 2) préparation et service au guéridon.

●

Pintadeau rôti, pommes fondantes
(table de 4), Découpage et service au guéridon.
Pintadeau sauté chasseur, pommes fondantes
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

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

●

Bananes flambées (1 table de 2) Flambage et service au guéridon
Tarte fine aux pommes (1 table de 2 et 1 table de 4) 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.

B.P RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2005

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 (2 tables de 2) service à l'assiette Préparation d'office

Terrine de campagne tranchée (table de 4) au plat service à l'anglaise.

●

Darne de saumon grillée sauce Béarnaise Table de 4 sur plat.

Préparation et service au guéridon.

Pour les 2 tables de 2, service à l'assiette.

●

Selle d'agneau rôtie pommes boulangère

(table de 4), Découpage et service au guéridon.

Côtes d'agneau pommes boulangère

(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

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

●

Ananas flambé sur glace (1 table de 2) Flambage et service au guéridon

Tarte à l'ananas (1 table de 4) 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.

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.