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

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Service en salle

Session 2005 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Mise en place, accueil et service en salle** (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/U11 - Démonstration technique/2005/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2005 - 4-Sujet.pdf

1. Mise en place, accueil et service en salle

La carcasse est réalisée par le centre d'examen. Le candidat donne des instructions au commis, contrôle la mise en place des tables et de la console, réalise une composition florale, puis assure avec le commis l'accueil, la prise de commande et le service de trois tables.

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

Avant l'arrivée des clients, répartir les tâches et préciser au commis l'ordre de préparation. Lui demander de dresser les tables selon le nombre de couverts et le service prévu, puis de préparer la console avec le matériel nécessaire. Rappeler les étapes de l'accueil, de la présentation de la carte, de la prise de commande et du service.

- Accueillir les clients avec courtoisie et les accompagner à leur table.
- Noter et reformuler les commandes, puis les transmettre clairement.
- Coordonner le service avec le commis et rester attentif aux besoins des tables.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Consignes au commis : préparer le rang, accueillir les clients, prendre les commandes et coordonner le service.

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

Élément	Contrôles à effectuer
Tables	Propreté, stabilité, nappage soigné, couverts et verrerie propres, complets et correctement disposés.
Console	Propreté, rangement fonctionnel, matériel utile au service disponible et en bon état.
Composition florale	Fleurs fraîches, composition stable, propre et assez basse pour ne pas gêner les échanges.

Rectifier les oublis avant l'arrivée de la clientèle. Réaliser une composition florale soignée qui ne gêne ni la visibilité des convives ni le service.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Tables et console propres, complètes et fonctionnelles ; composition florale fraîche, stable et discrète.

Question 3. Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande et le service des trois tables, soit une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts, en respectant les consignes précisées précédemment.

1. Accueillir les clients avec courtoisie et les installer aux trois tables : une table de quatre et deux tables de deux.

2. Présenter la carte, répondre aux questions, relever les commandes avec précision et reformuler les choix avant de les transmettre.
3. Se coordonner avec le commis pour assurer le service des plats et des boissons avec méthode, en respectant le rythme des clients.
4. Suivre les tables, répondre aux demandes et débarrasser au moment opportun.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accueil, prise de commande et service coordonnés pour 8 couverts répartis sur 3 tables.

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

Bilan de l'épreuve : Cette fiche d'instructions porte sur une épreuve pratique de service en salle. La session, le code, la durée et le coefficient ne sont pas indiqués sur la page fournie. La carcasse est préparée par le centre d'examen. Le candidat organise le travail du commis, contrôle le rang, réalise une composition florale et participe à l'accueil, à la prise de commande et au service de trois tables.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La carcasse est réalisée par le centre d'examen.
- Le candidat indique au commis les tâches liées à la mise en place, à l'accueil et au service.
- Le contrôle du rang porte sur la mise en place des tables et de la console.
- Le service concerne une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner au commis des instructions couvrant la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place du rang effectuée par le commis, notamment les tables et la console.
- Réaliser la composition florale demandée.
- Assurer avec le commis l'accueil, la prise de commande et le service des trois tables.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Combien de tables faut-il servir pendant l'épreuve ?

La fiche indique trois tables : une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts. Le candidat assure leur service avec l'aide du commis, en respectant les consignes précisées sur la fiche.

Q : Qui réalise la carcasse et que doit contrôler le candidat ?

La carcasse est réalisée par le centre d'examen. Le candidat contrôle la mise en place de son rang effectuée par le commis, en particulier celle des tables et de la console.

Q : La fiche précise-t-elle une durée ou un barème pour organiser le travail ?

La page fournie ne précise ni durée ni barème. Elle ne donne pas non plus de répartition de points. Il ne faut donc pas déduire de temps ou de note qui n'y figurent pas.

Q : Quelles tâches sont explicitement demandées au candidat ?

Le candidat donne des instructions au commis, contrôle la mise en place, réalise une composition florale, puis assure avec le commis l'accueil de la clientèle, la prise de commande et le service des trois tables.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2005/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2005 - 4-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.