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 - Sous-épreuve U 13

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/U13 - Service/2004/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2004 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation et réalisation du service en restaurant

Le candidat assure, avec l'aide d'un commis, le service de huit convives répartis sur une table de quatre et deux tables de deux. Le menu prévoit des poissons, des viandes, un plateau de fromages et des desserts, avec plusieurs techniques de service et des boissons à servir selon les consignes.

Mise en place

Question 1. Donner au commis les instructions nécessaires à la mise en place, à l'accueil et au service, contrôler la mise en place du rang effectuée par le commis, notamment les tables et la console, et réaliser la composition florale pour la table de quatre couverts.

Répartir avec le commis les tâches de mise en place, d'accueil et de service. Lui préciser l'organisation des trois tables et le matériel nécessaire aux différents services. Réaliser la composition florale pour la table de quatre, sans gêner la vue ni les échanges.

Contrôler avant l'arrivée des clients :

- la propreté, la stabilité et le dressage des tables ;
- la console : propreté, ordre et matériel adapté ;
- la composition florale, fraîche et équilibrée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commis informé ; tables et console contrôlées ; composition florale réalisée pour la table de quatre.

Accueil et prise de commande

Question 2. Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle des trois tables et prendre les commandes.

1. Accueillir les clients avec courtoisie et les accompagner à leur table.
2. Présenter le menu et les boissons, puis répondre aux questions.
3. Prendre les commandes de chaque convive, en notant les plats, les choix éventuels et les boissons demandées.
4. Reformuler les commandes pour validation et les transmettre clairement au commis et aux interlocuteurs concernés.

Identifier les commandes de la table de quatre et des deux tables de deux afin de respecter ensuite les modes de service prévus pour chaque plat.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Clients accueillis et commandes de mets et boissons vérifiées, reformulées et transmises sans erreur.

Service du menu et des boissons

Question 3. Avec l'aide du commis, assurer le service des trois tables conformément au menu : soupe de poissons au plat et au guéridon pour la table de quatre, à l'anglaise pour les deux tables de deux; darne de saumon préparée et servie au guéridon, côtes de bœuf découpées et servies au guéridon, plateau de fromages au guéridon et pruneaux flambés préparés au guéridon pour la table de quatre; pavé de saumon, steak au poivre et coupe Agenaise à l'assiette pour les deux tables de deux. Servir les boissons selon les consignes du sujet.

Service	Table de 4	Deux tables de 2
Soupe de poissons	Au plat, préparation et service au guéridon	À l'anglaise
Poisson	Darne sur plat, préparation et service au guéridon	Pavé à l'unilatéral, à l'assiette
Viande	Côtes de bœuf découpées et servies au guéridon	Steak au poivre, à l'assiette
Fromages	Plateau au guéridon	Plateau au guéridon
Dessert	Pruneaux flambés et glace vanille, préparation et service au guéridon	Coupe Agenaise, à l'assiette

Servir le vin effervescent en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier ; proposer café ou infusion. Respecter la progression du menu, annoncer les plats et débarrasser avant le service suivant. Pour le flambage au guéridon, sécuriser l'espace et tenir les clients à distance.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plats servis selon les modes indiqués ; boissons servies conformément aux consignes du sujet.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique de service du B.P. Restaurant, session 2004, sous-épreuve U 13, dure 2 heures 30 et a un coefficient 3. Le candidat prend en charge huit convives répartis sur trois tables, avec un menu de poissons, viandes, fromages et desserts. Les compétences évaluées concernent l'organisation du rang, les consignes au commis, l'accueil, la prise de commande et la maîtrise des techniques de service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter la méthode de service à chaque préparation et à chaque table : au plat, à l'anglaise, à l'assiette ou au guéridon.
- La mise en place du rang comprend le contrôle des tables et de la console, ainsi que la réalisation d'une composition florale pour la table de quatre.
- Le service au guéridon comprend, selon le menu, la préparation, le découpage ou le flambage devant les clients.
- Servir le vin effervescent à l'apéritif et le vin blanc ou rosé en seau, le vin rouge au panier, puis proposer café ou infusion.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner des instructions claires au commis et contrôler réellement les tables et la console.
- Respecter la répartition des huit convives : une table de quatre et deux tables de deux.
- Vérifier la technique indiquée pour chaque plat et chaque table avant de commencer le service.
- Coordonner l'accueil, la prise de commande, le service des plats et celui des boissons.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment choisir la technique de service pour chaque plat ?

Suivez les indications propres à chaque plat et à chaque table. Le sujet distingue le service au plat, à l'anglaise, à l'assiette et au guéridon, et précise les préparations, découpages et flambages à réaliser.

Q : Que faut-il préparer et contrôler avant l'arrivée des clients ?

Donnez au commis les consignes relatives à la mise en place, à l'accueil et au service, puis contrôlez les tables et la console. Réalisez aussi la composition florale destinée à la table de quatre couverts.

Q : Le sujet précise-t-il un barème ou un temps par tâche ?

Le sujet indique une durée totale de 2 heures 30 et un coefficient 3, mais ne présente pas de barème détaillé ni de temps par tâche. Organisez votre temps pour réaliser la mise en place, l'accueil, la commande et tout le service.

Q : Quels critères de notation précis le jury applique-t-il ?

Aucune grille détaillée de notation n'apparaît dans les pages fournies. Les tâches évaluables mentionnées sont les consignes au commis, le contrôle du rang, la composition florale, l'accueil, la prise de commande et le respect des modes de service.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2004/BP Restaurant - U13 - 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.