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

Sous-épreuve U 13 - SERVICE

Session 2004 • Code sujet : **Sujet 3** • Durée : **2 heures 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation et service d'un menu pour huit convives** (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 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation et service d'un menu pour huit convives

Le candidat assure le service d'un menu pour huit convives répartis entre une table de quatre et deux tables de deux, avec différentes méthodes de service et préparations au guéridon. Avec l'aide d'un commis, il organise le rang, accueille la clientèle, prend les commandes et sert les mets et les boissons.

Préparation du rang

Question Phase 1. Donner au commis les instructions pour la mise en place, l'accueil et le service, contrôler la mise en place des tables et de la console, puis réaliser la composition florale.

1. Indiquer au commis la mise en place à effectuer, la répartition des tâches pour l’accueil des huit clients et l’organisation du service aux trois tables.
2. Contrôler les tables et la console : propreté, stabilité, disposition du couvert et matériel nécessaire aux services à l’assiette, à l’anglaise et au guéridon.
3. Réaliser la composition florale prévue pour la table de quatre, en veillant à ne pas gêner les convives ni le service. Vérifier que le rang est prêt avant l’arrivée des clients.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Commis instruit, trois tables et console contrôlées, composition florale réalisée pour la table de quatre.

Accueil et prise de commande

Question Phase 2. Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle et la prise de commande pour les trois tables.

Accueillir les clients avec courtoisie, les installer et présenter le menu ainsi que les boissons. Prendre la commande pour chaque table, noter distinctement les choix de chaque convive et les boissons demandées, puis reformuler pour confirmation. Transmettre clairement les commandes à la cuisine et au commis, en distinguant la table de quatre des deux tables de deux afin d’assurer le service prévu sans confusion.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Les huit clients sont accueillis et les commandes des trois tables sont confirmées puis transmises clairement.

Service du menu et des boissons

Question Phase 3. Avec l'aide du commis, servir les trois tables en respectant les méthodes précisées : moules marinière au plat au guéridon à la table de quatre et à l'assiette aux deux tables de deux ; dorade préparée et servie au guéridon à une table de deux, pavés de saumon servis à l'assiette à l'autre table de deux et à la table de quatre ; selle d'agneau au plat, découpée et servie au guéridon à la table de quatre ; lamb chop servi à l'anglaise aux deux tables de deux ; plateau de fromages au guéridon ; pêches flambées préparées et servies au guéridon à la table de quatre ; fruits frais à l'assiette aux deux tables de deux. Servir également 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.

Table	Prestations à servir
4 couverts	Moules au plat au guéridon ; pavés de saumon à l'assiette ; selle d'agneau au plat, découpée et servie au guéridon ; pêches flambées au guéridon.
2 couverts, dorade	Moules à l'assiette ; dorade préparée et servie au guéridon ; lamb chop à l'anglaise ; fruits frais à l'assiette.
2 couverts, saumon	Moules à l'assiette ; pavés de saumon à l'assiette ; lamb chop à l'anglaise ; fruits frais à l'assiette.
Toutes les tables	Plateau de fromages au guéridon ; café ou infusion.

Coordonner les envois avec le commis. Servir le vin effervescent en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier. Réaliser le flambage avec prudence, à l'écart des clients et des éléments inflammables.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les trois tables reçoivent les plats et boissons selon les méthodes de service prescrites, avec un flambage réalisé en sécurité.

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

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve pratique U 13 de service du BP Restaurant, session 2004, sujet 3, dure 2 h 30 et a un coefficient 3. Elle porte sur un menu pour huit convives répartis entre trois tables, comprenant préparations au guéridon, découpage, flambage et services variés. Elle évalue l'organisation du rang, la coordination du commis, l'accueil, la prise de commande et le service des mets et boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter la méthode de service aux mets et aux tables : guéridon, assiette, plat ou service à l'anglaise.
- La selle d'agneau est découpée et servie au guéridon à la table de quatre.
- Les pêches sont flambées et servies au guéridon à la table de quatre.
- Le vin effervescent et le vin blanc ou rosé sont servis en seau ; le vin rouge est servi au panier.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner au commis des instructions adaptées à la mise en place, à l'accueil et au service.
- Contrôler les tables et la console, puis réaliser la composition florale.
- Respecter la méthode de service prescrite pour chaque plat et chaque table.
- Coordonner l'accueil, la prise de commande, le service des mets et celui des boissons.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

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

Suivez la répartition du menu pour chaque table. Les moules sont servies au plat au guéridon à la table de quatre et à l'assiette aux tables de deux. La selle d'agneau est découpée au guéridon et les lamb chops sont servis à l'anglaise.

Q : Quelles tâches sont réalisées avec l'aide du commis ?

Le candidat donne au commis les consignes de mise en place, d'accueil et de service, puis vérifie les tables et la console. Avec son aide, il accueille la clientèle, prend les commandes et sert les trois tables.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé ou une répartition des points ?

Les pages fournies n'indiquent ni barème chiffré ni total de points. Elles précisent la durée officielle de 2 heures 30 et le coefficient 3 pour la sous-épreuve U 13.

Q : Quels éléments de notation faut-il particulièrement prendre en compte ?

Aucune grille de notation détaillée n'est fournie. Le candidat doit cependant respecter les méthodes de service du menu, contrôler la mise en place, réaliser la composition florale et assurer l'accueil, la prise de commande et le service avec le commis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2004/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2004 - 2-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.