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 2004 • Code sujet : **U 13 - Sujet 4** • Durée : **2 heures 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Mise en place, accueil 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 - 3-Sujet.pdf

1. Mise en place, accueil et service d'un menu pour huit convives

Le candidat assure, avec l'aide d'un commis, le service de huit convives répartis entre une table de quatre et deux tables de deux. Le menu comprend des œufs farcis Chimay, du turbot, de la pintade, un plateau de fromages et des crêpes, avec des modes de service distincts ainsi que des boissons.

Préparation du rang

Question 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 effectuée par le commis, puis réaliser la composition florale prévue pour la table de quatre.

1. Répartir avec le commis la mise en place des trois tables et de la console, l’accueil des clients et les tâches de service.
2. Contrôler la propreté et la disposition des tables, du linge, des couverts, des verres et du matériel, puis vérifier que la console est ordonnée et approvisionnée.
3. Réaliser la composition florale destinée à la table de quatre, en veillant à ce qu’elle ne gêne ni la vue ni les échanges. Rappeler au commis de coordonner les envois et de rester attentif aux besoins des convives.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commis briefé, 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 et la prise de commande pour les trois tables, soit une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts.

Accueillir les convives avec courtoisie, les accompagner à leur table et présenter le menu. Avec le commis, recueillir les commandes des trois tables en écoutant les préférences et en répondant aux questions.

- Proposer l’apéritif et présenter les boissons disponibles.
- Confirmer les mets et boissons commandés en reformulant la commande.
- Transmettre les commandes au commis et convenir avec lui de la coordination du service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les trois tables sont accueillies et leurs commandes prises, confirmées puis transmises au commis.

Service des mets et des boissons

Question 3. Avec l'aide du commis, servir les trois tables en respectant les consignes : œufs farcis Chimay au plat et au guéridon à la table de quatre, à l'assiette aux deux tables de deux ; turbot sur plat, préparé et servi au guéridon à la table de quatre, à l'assiette aux deux tables de deux ; pintade sur plat, découpée et servie au guéridon à la table de quatre, servie à l'anglaise aux deux tables de deux ; plateau de fromages au guéridon ; crêpes flambées préparées et servies au guéridon à la table de quatre, crêpes au sucre 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.

Service	Table de quatre	Deux tables de deux
Œufs farcis Chimay	Au plat, service au guéridon	À l'assiette
Turbot poché, sauce Hollandaise	Sur plat, préparation et service au guéridon	À l'assiette
Pintade, choux de Bruxelles et pommes fondantes	Au plat, découpage et service au guéridon	Sur plat, service à l'anglaise
Fromages	Au guéridon	Au guéridon
Crêpes	Flambées, préparées et servies au guéridon	Au sucre, à l'assiette

Servir l'effervescent en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau, le vin rouge au panier, puis le café ou l'infusion. Pour le flambage, dégager le guéridon et éloigner les matières inflammables.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mets et boissons servis selon les modes prescrits, avec flambage au guéridon.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique de service du B.P. Restaurant, session automne 2004, est la sous-épreuve U 13, sujet 4. D'une durée de 2 heures 30 et de coefficient 3, elle porte sur le service d'un menu pour huit convives répartis en trois tables. Elle évalue la préparation du rang, la composition florale, l'accueil, la prise de commande et la maîtrise des services à table et au guéridon.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter le mode de service au mets et à la table, en respectant les indications du sujet.
- Le turbot est préparé et servi au guéridon sur plat à la table de quatre, et servi à l'assiette aux deux tables de deux.
- La pintade est découpée et servie au guéridon à la table de quatre, et servie à l'anglaise aux deux tables de deux.
- Les crêpes flambées sont préparées et servies au guéridon à la table de quatre ; les crêpes au sucre sont servies à l'assiette aux autres tables.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner au commis des 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 de la table de quatre.
- Respecter le mode de service prévu pour chaque mets et chaque table, y compris le découpage et le flambage.
- Servir l'effervescent à l'apéritif en seau, le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment distinguer les modes de service demandés pour les trois tables ?

Suivez les indications données pour chaque mets et chaque table. La table de quatre comporte plusieurs préparations au guéridon ; les deux tables de deux reçoivent notamment les œufs et le turbot à l'assiette, et la pintade servie à l'anglaise.

Q : Que faut-il prévoir pour le plateau de fromages ?

Chaque candidat dispose d'un plateau de fromages à servir au guéridon. Les consignes au centre prévoient quatre variétés fixes pour l'ensemble des services, complétées par un fromage différent pour chaque service.

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

Aucun barème détaillé ni temps réparti entre les tâches n'apparaît sur les pages fournies. La durée officielle de l'épreuve est de 2 heures 30 et le coefficient indiqué est 3.

Q : Quels critères précis le jury doit-il appliquer pour noter les gestes de service ?

Les pages fournies ne présentent pas de grille de notation ni de critères chiffrés. Elles décrivent les tâches et les modes de service attendus ; il faut respecter ces consignes sans supposer un barème absent.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2004/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2004 - 3-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.