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 2004

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3 Durée 2 heures 30

Sujet 4

Menu pour 8 convives répartis sur 1 table de 4 couverts et 2 tables de 2 couverts

Œufs farcis Chimay
(table de 4) au plat, service au guéridon
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

Tronçon de turbot poché sauce Hollandaise
(table de 4)sur plat, préparation et service au guéridon.
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

Pintade rôtie, choux de Bruxelles et pommes fondantes
(table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.
(2 tables de 2) sur plat, service à l'anglaise.

●

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

●

Crêpes flambées
(table de 4) préparation et service au guéridon.
Crêpes au sucre
(2 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.

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.

CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

INSTRUCTIONS

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) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

MATIÈRE D'ŒUVRE

Produits pour l'élaboration des plats des menus communiqués en listes jointes
Plateau de fromages : 4 variétés fixes pour l'ensemble des services,
plus un fromage différent par service.
Eléments de la décoration florale à prévoir, réalisation pour la table de 4
Accompagnement des apéritifs.
Produits pour le flambage.

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.

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.