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

Sous-épreuve SERVICE, Unité 13

Session 2004 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition** • 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 - 4-Sujet.pdf

1. Organisation et réalisation du service en restaurant

La grille évalue une situation de service en restaurant, depuis l'organisation du travail et la mise en place jusqu'à l'accueil, la commande et le service des clients. Elle porte aussi sur les techniques de service des mets et des vins, la coordination de trois tables et l'évaluation du service du fromage.

Organisation, mise en place et accueil

Question 1. Organiser le travail, transmettre les consignes par écrit et en assurer le suivi ; réaliser la décoration florale et contrôler la mise en place, puis mettre en place le poste au moment opportun. Adopter une tenue et un comportement professionnels, accueillir et installer les clients, utiliser rationnellement le mobilier et le matériel, prendre la commande en guidant le client dans son choix, rédiger les bons et en assurer le circuit.

1. Rédiger les consignes, prévoir des photocopies, les transmettre et vérifier leur application.
2. Réaliser la décoration florale, contrôler la mise en place selon les exigences professionnelles et effectuer les rectifications nécessaires. Installer le poste de travail au moment opportun.
3. Porter une tenue irréprochable, adopter une attitude adaptée, accueillir les clients sans attente et veiller à leur confort. Utiliser rationnellement guéridon et console.
4. Annoncer le menu, guider le choix avec aisance, prendre la commande, rédiger des bons lisibles et assurer leur transmission dans le circuit prévu.

Repères : organisation et accueil

Organisation et accueil

EXI…	PRÉCISIONS	CANDIDAT N°			
Org…nes au commis par écrit.	prévoir des photocopies des consignes	0	1	2	3
Assurer le suivi des consignes transmises.	appliquer les consignes écrites	0	1	2	3
Réaliser la décoration florale et contrôler la mise en place.	conformité avec les exigences professionnelles rectifications éventuelles	0	1	2	3
Adopter un comportement et une tenue professionnelle.	tenue vestimentaire irréprochable, attitude adaptée	0	1	2	3
Accueillir et installer les clients.	prendre en charge les clients sans attendre et veiller à leur confort	0	1	2	3
Utiliser rationnellement le mobilier, le matériel.	utiliser les guéridons et la console	0	1	2	3
Prendre la commande.	annoncer le menu au client en le guidant dans son choix avec aisance	0	1	2	3
Rédiger les différents bons, en assurer le circuit.	lisibilité et possibilité de facturation	0	1	2	3
Mettre en place le poste de travail.	au moment opportun	0	1	2	3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consignes transmises et suivies, mise en place contrôlée, poste préparé à temps, clients accueillis et bons correctement rédigés et transmis.

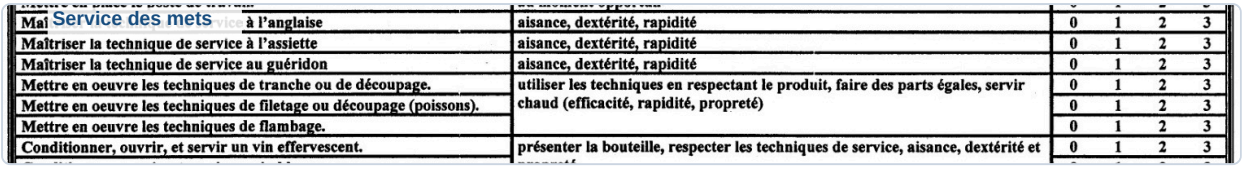
Service des mets

Question 2. Maîtriser les techniques de service à l'anglaise, à l'assiette et au guéridon, ainsi que les techniques de tranche ou de découpage, de filetage ou de découpage des poissons et de flambage. Respecter le produit, réaliser des parts égales et servir chaud avec efficacité, rapidité et propreté.

Adapter le geste à la technique et au mets, avec aisance, dextérité et rapidité. À l'anglaise, servir depuis le plat avec les couverts de service. À l'assiette, présenter les assiettes dressées sans toucher les aliments. Au guéridon, terminer ou dresser le mets devant les clients.

- Pour la tranche, la découpe ou le filetage, employer les outils appropriés et réaliser des portions égales.
- Pour le flambage, maîtriser la flamme et maintenir les clients à distance.
- Préserver la présentation et la température du produit, puis servir chaud, proprement et sans attente inutile.

Repères : techniques de service des mets



Maîtriser la technique de service à l'anglaise	aisance, dextérité, rapidité	0	1	2	3
Maîtriser la technique de service à l'assiette	aisance, dextérité, rapidité	0	1	2	3
Maîtriser la technique de service au guéridon	aisance, dextérité, rapidité	0	1	2	3
Mettre en oeuvre les techniques de tranche ou de découpage.	utiliser les techniques en respectant le produit, faire des parts égales, servir chaud (efficacité, rapidité, propreté)	0	1	2	3
Mettre en oeuvre les techniques de filetage ou découpage (poissons).		0	1	2	3
Mettre en oeuvre les techniques de flambage.		0	1	2	3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin effervescent.	présenter la bouteille, respecter les techniques de service, aisance, dextérité et	0	1	2	3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Technique adaptée au mets, portions égales et service efficace, rapide et propre, en préservant la chaleur et la présentation.

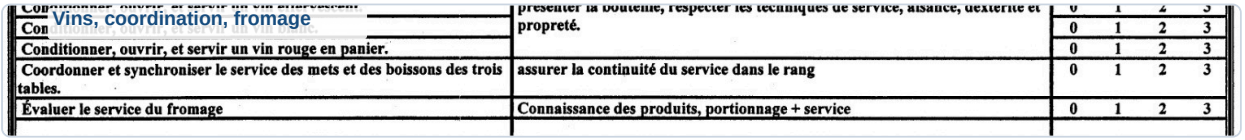
Service des vins, coordination et fromage

Question 3. Conditionner, ouvrir et servir un vin effervescent, un vin blanc et un vin rouge en panier, en présentant la bouteille et en respectant les techniques de service. Coordonner et synchroniser le service des mets et des boissons des trois tables pour assurer la continuité dans le rang, puis évaluer le service du fromage selon la connaissance des produits, le portionnage et le service.

Service	Points essentiels
Vin effervescent	Présenter la bouteille et ouvrir avec maîtrise, sans bruit ni projection.
Vin blanc	Présenter, ouvrir proprement et servir selon la technique adaptée.
Vin rouge en panier	Présenter et manipuler la bouteille en la maintenant dans son panier.
Fromage	Connaître les produits, portionner régulièrement et servir proprement.

Présenter chaque bouteille au client avant l'ouverture. Pour l'effervescent, maîtriser le bouchon et tourner la bouteille pour une ouverture silencieuse. Pour les vins tranquilles, ouvrir proprement et servir sans gêner les autres tables. Le rouge reste dans son panier pendant la présentation et le service. Anticiper les temps de préparation, communiquer avec l'équipe et coordonner mets et boissons pour assurer la continuité du rang. Évaluer enfin la connaissance des fromages, la régularité des portions et la qualité du service.

Repères : vins, coordination et fromage



Conditionner, ouvrir, et servir un vin blanc.	propreté.	0	1	2	3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin rouge en panier.		0	1	2	3
Coordonner et synchroniser le service des mets et des boissons des trois tables.	assurer la continuité du service dans le rang	0	1	2	3
Évaluer le service du fromage	Connaissance des produits, portionnage + service	0	1	2	3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vins présentés et servis selon leur technique, service continu et coordonné aux trois tables, fromages connus et portions régulières.

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

Bilan de l'épreuve : Cette grille du BP Restaurant concerne la sous-épreuve Service, Unité 13, coefficient 3. La session, le code sujet et la durée ne sont pas indiqués. Elle évalue l'organisation du travail, l'accueil, la mise en place, les techniques de service des mets et des vins, la coordination de trois tables et le service du fromage. Le total sur 60 est ramené à une note sur 20.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Chaque critère est évalué de 0 à 3 : aucune maîtrise, maîtrise insuffisante, satisfaisante ou totale.
- La grille prévoit un total sur 60, converti en note sur 20.
- Pour le service des mets, respecter le produit, réaliser des parts égales et servir chaud, efficacement et proprement.
- La continuité dans le rang repose sur la coordination des mets et des boissons des trois tables.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir des photocopies des consignes, les appliquer et assurer le suivi des consignes transmises.
- Contrôler la décoration florale et la mise en place, et installer le poste au moment opportun.
- Pour les vins, présenter la bouteille et respecter les techniques de service avec aisance, dextérité et propreté.
- Synchroniser mets et boissons, et évaluer le fromage selon les produits, le portionnage et le service.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment les critères de la grille sont-ils notés ?

Chaque critère reçoit une note de 0 à 3 : 0 signifie aucune maîtrise, 1 une maîtrise insuffisante, 2 une maîtrise satisfaisante et 3 une maîtrise totale. Le total des critères est sur 60 et est ramené à une note sur 20.

Q : Quelles exigences s'appliquent au service des mets ?

Il faut maîtriser les services à l'anglaise, à l'assiette et au guéridon, ainsi que les techniques de tranche ou découpage, de filetage ou découpage des poissons et de flambage. La grille exige le respect du produit, des parts égales et un service chaud, efficace et propre.

Q : La grille indique-t-elle une durée ou une répartition du temps ?

La grille ne précise aucune durée ni répartition du temps. Elle indique toutefois que le poste doit être mis en place au moment opportun et que le candidat doit coordonner mets et boissons pour assurer la continuité du service dans le rang.

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

Le jury évalue chaque exigence de 0 à 3, selon le degré de maîtrise. Les précisions portent notamment sur l'aisance, la dextérité, la rapidité et la propreté, ainsi que sur le confort des clients, le respect des produits et la continuité du service.

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