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

ACADEMIE DE CLERMONT-FERRAND

BREVET PROFESSIONNEL DE RESTAURANT

Sous - Epreuve SERVICE Unité 13 — **Coefficient : 3**

GRILLE D'EVALUATION

EXIGENCES	PRÉCISIONS	CANDIDAT N°
Organiser le travail et transmettre les consignes 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
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 propreté.	0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin blanc.		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
	Note /20	Total x 20 / 60

MEMBRES DU JURY — **EMMARGEMENT**

*
*
*
*

OBSERVATIONS

0	Aucune maîtrise
1	Maîtrise insuffisante
2	Maîtrise satisfaisante
3	Maîtrise totale

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.