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 2005 • Code sujet : **Sujet 1** • Durée : **2 heures 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Service d'un menu complet et des boissons** (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/2005/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Service d'un menu complet et des boissons

Le sujet porte sur un menu pour six convives répartis entre une table de quatre et deux tables de deux. Le candidat réalise des services au plat, à l'anglaise, au guéridon et à l'assiette, ainsi que le service des boissons.

Entrées et poissons

Question 1. Servir le pâté en croûte au plat et le découper pour les deux tables de deux et la table de quatre. Servir les paupiettes de poisson Suchet sur plat à l'anglaise pour la table de quatre et une table de deux, puis fileter au guéridon la daurade grillée au beurre d'anchois pour une table de deux.

1. Présenter le pâté en croûte au plat aux deux tables de deux et à la table de quatre, le découper en portions régulières et le servir.
2. Présenter les paupiettes sur plat à la table de quatre et à une table de deux. Effectuer le service à l'anglaise avec les couverts de service.
3. Au guéridon, fileter la daurade grillée pour les deux convives : lever les filets, retirer les arêtes et dresser avec le beurre d'anchois avant de servir.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pâté découpé et servi au plat ; paupiettes servies à l'anglaise ; daurade filetée au guéridon.

Plats, fromages et dessert

Question 2. Préparer et servir au guéridon, pour la table de quatre, le pavé de bœuf flambé au poivre avec pommes sautées à cru et haricots verts. Servir à l'assiette le pavé de bœuf au poivre avec ses garnitures pour les deux tables de deux. Servir au guéridon un plateau de fromages par candidat, puis les coupes de sorbets à l'assiette pour la table de quatre et les tables de deux.

Pour la table de quatre, préparer et servir au guéridon le pavé flambé au poivre, accompagné des pommes sautées à cru et des haricots verts. Réaliser le flambage avec prudence, en éloignant les produits inflammables et en protégeant les convives.

- Servir à l'assiette les pavés et leurs garnitures aux deux tables de deux.
- Présenter et servir au guéridon un plateau de fromages par candidat.
- Servir les coupes de sorbets à l'assiette à la table de quatre et aux deux tables de deux.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pavé flambé au guéridon pour quatre ; pavés servis à l'assiette pour les deux tables de deux ; fromages au guéridon ; sorbets à l'assiette.

Boissons

Question 3. Servir 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. Les vins sont choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales.

Boisson	Mode de service indiqué
Vin effervescent	En seau, à l’apéritif
Vin blanc ou rosé	En seau
Vin rouge	Au panier
Café ou infusion	Service prévu au menu

Servir les vins retenus par le centre d’examen selon les approvisionnements ou les productions locales. Respecter le mode de présentation indiqué pour chaque vin, puis proposer le café ou l’infusion.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Effervescent en seau à l’apéritif, blanc ou rosé en seau, rouge au panier ; café ou infusion.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : La sous-épreuve U 13 Service du BP Restaurant, session automne 2005, Sujet 1, dure 2 heures 30 et a le coefficient 3. Elle porte sur le service d'un menu pour six convives, répartis entre une table de quatre et deux tables de deux. Elle évalue les techniques de découpage, filetage, service à l'anglaise, travail au guéridon, service à l'assiette et service des boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le pâté en croûte est servi au plat avec découpage pour deux tables de deux et une table de quatre.
- Les paupiettes de poisson Suchet sont servies sur plat à l'anglaise pour une table de quatre et une table de deux.
- La daurade est filetée au guéridon, et le pavé de bœuf flambé au poivre y est préparé et servi.
- Le vin effervescent est servi en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les effectifs et les tables indiqués pour chaque mets.
- Appliquer le mode de service prescrit pour chaque préparation : plat, anglaise, guéridon ou assiette.
- Prévoir le matériel nécessaire aux opérations de découpage, de filetage et de préparation au guéridon.
- Servir les boissons selon le contenant et la méthode précisés, en tenant compte du choix des vins par le centre.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quels modes de service faut-il appliquer aux différents mets ?

Le pâté en croûte est servi au plat avec découpage, les paupiettes à l'anglaise, la daurade après filetage au guéridon et le bœuf flambé au guéridon. Le second pavé de bœuf et les sorbets sont servis à l'assiette.

Q : Quelles opérations sont demandées au guéridon ?

Le candidat filette la daurade grillée au beurre d'anchois, prépare et sert le pavé de bœuf flambé au poivre pour la table de quatre, puis sert un plateau de fromages au guéridon.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment organiser le temps ?

La sous-épreuve dure 2 heures 30 et a le coefficient 3. Le sujet ne répartit pas le temps entre les services : il faut organiser les étapes en tenant compte des préparations au guéridon et des différents mets.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé ou des normes de notation ?

La page indique la durée, le coefficient, les mets, les effectifs et les modes de service, mais ne présente pas de grille de notation détaillée. Aucun barème supplémentaire ne peut être déduit des informations fournies.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2005/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2005 - 1-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.