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

Sous-épreuve U 13 - SERVICE

Session 2005 • Code sujet : **U 13** • Durée : **2 heures 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **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/2005/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2005 - 2-Sujet.pdf

1. Service d'un menu pour huit convives

Le sujet organise le service d'un menu pour huit convives, répartis sur une table de quatre et deux tables de deux. Les prestations mobilisent le service à l'assiette, à l'anglaise et au guéridon, ainsi que la préparation d'office, le découpage, le flambage et le service des boissons.

Entrées et poissons

Question 1. Préparer à l'office et servir à l'assiette les assiettes de charcuteries pour deux tables de deux. Servir au plat et à l'anglaise les légumes à la grecque à la table de quatre et le pavé de saumon sauce hollandaise à une table de quatre. Préparer et servir au guéridon les darnes de saumon Maltaise pour deux tables de deux.

Respecter l'ordre du menu et adapter le geste à chaque mode de service :

1. À l'office, dresser les 4 assiettes de charcuteries et les envoyer à l'assiette.
2. À la table de quatre, présenter les légumes à la grecque au plat et servir à l'anglaise, puis présenter et servir de la même façon les pavés de saumon sauce hollandaise.
3. Au guéridon, préparer et dresser les darnes de saumon Maltaise pour les deux tables de deux, puis servir chaque convive.

Maintenir les plats à température et annoncer chaque mets.

Entrées et poissons : répartition du service

Mets	Convives	Mode de service
Assiettes de charcuteries	2 tables de 2	Préparation d'office, service à l'assiette
Légumes à la grecque	1 table de 4	Au plat, à l'anglaise
Pavé de saumon sauce hollandaise	1 table de 4	Sur plat, à l'anglaise
Darnes de saumon Maltaise	2 tables de 2	Préparation et service au guéridon

Répartition conforme au sujet.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Charcuteries : 4 assiettes. Légumes et pavés : service à l'anglaise pour 4 convives chacun. Darnes Maltaise : préparation et service au guéridon pour 4 convives.

Plats et fromages

Question 2. Découper et servir au guéridon le pintadeau rôti accompagné de pommes fondantes à la table de quatre. Servir à l'assiette le pintadeau sauté chasseur et ses pommes fondantes à deux tables de deux. Présenter et servir au guéridon un plateau de fromages par candidat.

Pour la table de quatre, présenter le pintadeau rôti et les pommes fondantes, puis effectuer le découpage au guéridon et servir les convives. Pour le pintadeau sauté chasseur, dresser les assiettes à l'office avec les pommes fondantes et les envoyer aux deux tables de deux. Présenter le plateau de fromages au guéridon, proposer les

fromages aux convives et servir selon leur choix. Veiller à la netteté des assiettes, à la régularité des portions et à la propreté du guéridon.

Plats et fromages : répartition du service

Mets	Convives ou quantité	Mode de service
Pintadeau rôti, pommes fondantes	1 table de 4	Découpage et service au guéridon
Pintadeau sauté chasseur, pommes fondantes	2 tables de 2	Service à l'assiette
Plateau de fromages	1 plateau par candidat	Présentation et service au guéridon

Les modes de service sont ceux indiqués dans le sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pintadeau rôti et pommes fondantes : découpage au guéridon, table de 4. Pintadeau sauté chasseur : service à l'assiette, 2 tables de 2. Fromages : 1 plateau par candidat, service au guéridon.

Desserts et boissons

Question 3. Flamber et servir au guéridon les bananes flambées à une table de deux. Servir à l'assiette la tarte fine aux pommes à une table de deux et une table de quatre. Servir le vin effervescent en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau, le vin rouge au panier, ainsi que le café ou l'infusion.

Flamber les bananes au guéridon pour la table de deux, en éloignant les bouteilles et en maîtrisant la flamme. Dresser à l'office les portions de tarte fine aux pommes pour la table de deux et celle de quatre, puis servir à l'assiette. Pour les boissons, servir le vin effervescent à l'apéritif et le vin blanc ou rosé en seau ; présenter le vin rouge dans son panier. Proposer enfin café ou infusion.

Desserts et boissons : service demandé

Élément	Quantité ou moment	Mode de service
Bananes flambées	1 table de 2	Flambage et service au guéridon
Tarte fine aux pommes	1 table de 2 et 1 table de 4	Service à l'assiette
Vin effervescent	À l'apéritif	En seau
Vin blanc ou rosé	Selon le menu	En seau
Vin rouge	Selon le menu	Au panier
Café ou infusion	Fin du repas	Service à la demande

Choix des vins effectué par le centre d'examen.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bananes flambées : guéridon, 1 table de 2. Tarte fine : à l'assiette, 1 table de 2 et 1 table de 4. Effervescent et blanc ou rosé en seau, rouge au panier, puis café ou infusion.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique de service du BP Restaurant, sous-épreuve U 13, session automne 2005, sujet 2. D'une durée de 2 heures 30 et affectée du coefficient 3, elle porte sur un menu pour huit convives. Elle évalue l'organisation du service, les techniques à l'assiette, à l'anglaise et au guéridon, le découpage, le flambage et le service des boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le service à l'assiette est prévu pour les charcuteries, le pintadeau sauté chasseur et la tarte fine aux pommes.
- Les légumes à la grecque et le pavé de saumon sauce hollandaise sont servis au plat, à l'anglaise.
- Le guéridon est utilisé pour les darnes de saumon Maltaise, le découpage du pintadeau rôti, les fromages et les bananes flambées.
- 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 la répartition indiquée : une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts.
- Adapter le mode de service à chaque mets et respecter la table ou le nombre de tables indiqué.
- Prévoir l'organisation et le matériel nécessaires aux préparations et services au guéridon.
- Respecter les modes de présentation des boissons et servir le café ou l'infusion.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment choisir la méthode de service pour chaque mets ?

Suivez les indications du menu : les mets précisés sont servis à l'assiette, au plat et à l'anglaise ou au guéridon. Le sujet indique aussi les opérations particulières attendues, comme la préparation d'office, le découpage et le flambage.

Q : Combien de convives et de tables faut-il prendre en compte ?

Le menu est prévu pour huit convives : une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts. Respectez, pour chaque mets, la répartition précise des tables indiquée sur le sujet.

Q : Le sujet indique-t-il une répartition des points ou un barème détaillé ?

La page fournie ne présente pas de barème détaillé ni de points par prestation. Elle indique un coefficient 3, une durée de 2 heures 30 et les services à réaliser pour le menu.

Q : Quelles consignes faut-il suivre pour le choix des vins ?

Le sujet fixe les modes de service des vins, mais laisse leur choix au centre d'examen selon les approvisionnements ou les productions locales. Il ne prescrit donc aucune appellation ni bouteille particulière.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2005/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2005 - 2-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.