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 : **Sujet 3** • Durée : **2 heures 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Service d'un menu pour huit convives** (6 questions) **Page 3**

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2005/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2005 - 3-Sujet.pdf

1. Service d'un menu pour huit convives

Le candidat assure le service d'un menu pour huit convives répartis sur une table de quatre et deux tables de deux. Les tâches mobilisent le service à l'assiette, au plat, à l'anglaise et au guéridon, ainsi que le découpage et le flambage.

Entrées

Question 1. Préparer à l'office et servir l'avocat aux crevettes à l'assiette pour les deux tables de deux. Servir la terrine de campagne tranchée au plat, à l'anglaise, à la table de quatre.

1. À l'office, dresser quatre assiettes d'avocat aux crevettes, une pour chacun des convives des deux tables de deux. Vérifier la présentation et envoyer les assiettes prêtes à servir.
2. Présenter la terrine de campagne tranchée à la table de quatre. Servir au plat, à l'anglaise, avec l'ustensile adapté et sans toucher les aliments avec les doigts. Veiller à servir chaque convive dans le bon ordre.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Avocat aux crevettes : 4 assiettes. Terrine tranchée : service à l'anglaise au plat pour les 4 convives.

Poisson

Question 2. Pour la table de quatre, préparer au guéridon et servir sur plat la darne de saumon grillée sauce Béarnaise. Pour les deux tables de deux, servir ce mets à l'assiette.

Pour la table de quatre, préparer la darne de saumon grillée au guéridon, puis la présenter sur un plat avec la sauce Béarnaise. Annoncer le mets et assurer le service au plat. Pour les deux tables de deux, dresser quatre assiettes, une par convive, avec le saumon et sa sauce. Vérifier la présentation et servir les assiettes avec régularité.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Table de quatre : saumon préparé au guéridon et servi sur plat. Deux tables de deux : 4 assiettes.

Viandes

Question 3. Découper au guéridon et servir la selle d'agneau rôtie avec pommes boulangère à la table de quatre. Servir les côtes d'agneau avec pommes boulangère à l'assiette pour les deux tables de deux.

Convives	Mets	Service
Table de quatre	Selle d'agneau rôtie et pommes boulangère	Découpage et service au guéridon
Deux tables de deux	Côtes d'agneau et pommes boulangère	Service à l'assiette

À la table de quatre, stabiliser le plat au guéridon, découper proprement la selle et servir les convives au guéridon. Pour les deux tables de deux, dresser quatre assiettes avec les côtes d'agneau et les pommes boulangère, puis les envoyer à table.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Selle d’agneau : découpage et service au guéridon pour 4 convives. Côtes d’agneau et pommes boulangère : 4 assiettes.

Fromages

Question 4. Servir au guéridon un plateau de fromages par candidat.

Présenter au guéridon le plateau de fromages prévu pour le candidat et le proposer aux convives. Vérifier la propreté du plateau et disposer les fromages de façon soignée, sans masquer les produits. Annoncer les fromages, puis servir chaque convive avec l’ustensile adapté, selon son choix. Maintenir le plateau stable et propre tout au long du service.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un plateau de fromages par candidat, présenté et servi au guéridon.

Desserts

Question 5. Flamber au guéridon et servir sur glace l'ananas à la table de deux. Servir à l'assiette la tarte à l'ananas à la table de quatre.

1. Au guéridon, préparer l’ananas pour la table de deux et vérifier la stabilité du matériel. Éloigner les éléments inflammables et prévenir les convives avant le flambage.
2. Flamber avec maîtrise, éteindre complètement la flamme et servir l’ananas sur glace au guéridon.
3. Pour la table de quatre, dresser quatre portions de tarte à l’ananas et les servir à l’assiette.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ananas flambé sur glace : service au guéridon à la table de deux. Tarte à l’ananas : 4 assiettes à la table de quatre.

Boissons

Question 6. 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 selon les approvisionnements ou les productions locales.

Boisson	Service demandé
Vin effervescent	En seau, à l'apéritif
Vin blanc ou rosé	En seau
Vin rouge	Au panier
Café ou infusion	Service en fin de repas

Servir les vins choisis par le centre selon les approvisionnements ou les productions locales. Respecter pour chacun le mode de présentation indiqué. Après le repas, proposer le café ou l'infusion.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vin effervescent à l'apéritif et vin blanc ou rosé en seau ; vin 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 de service du BP Restaurant, session automne 2005, porte le Sujet 3, dure 2 heures 30 et a le coefficient 3. Elle porte sur le service d'un menu pour huit convives, avec plusieurs modes de service et des interventions au guéridon. Les compétences évaluées concernent aussi le découpage, le flambage et le service des boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'avocat aux crevettes est préparé à l'office et servi à l'assiette aux deux tables de deux.
- La terrine de campagne est servie au plat, à l'anglaise, à la table de quatre.
- Le saumon est servi sur plat au guéridon à la table de quatre et à l'assiette aux deux tables de deux.
- Le vin effervescent et le vin blanc ou rosé sont servis en seau ; le vin rouge est servi au panier.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter la répartition des huit convives : une table de quatre et deux tables de deux.
- Associer à chaque mets le mode de service et la table indiqués dans le sujet.
- Prévoir le découpage de la selle d'agneau et le flambage de l'ananas au guéridon.
- Respecter les contenants indiqués pour les vins : seau pour l'effervescent et le blanc ou rosé, panier pour le rouge.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment choisir le mode de service pour chaque mets ?

Reportez-vous aux indications du menu, qui précisent le service à l'assiette, au plat, à l'anglaise ou au guéridon. Tenez compte également de la table concernée et de la préparation demandée.

Q : Quels mets demandent une intervention au guéridon ?

Le sujet demande la préparation et le service du saumon au guéridon, le découpage de la selle d'agneau, le service du plateau de fromages et le flambage de l'ananas. Les tables concernées sont précisées dans le menu.

Q : Le sujet prévoit-il un temps ou un barème pour chaque tâche ?

Non. Il indique une durée totale de 2 heures 30 et un coefficient 3, mais ne donne ni temps par tâche ni répartition des points. Il ne faut donc pas inventer de barème ou de minutage.

Q : Quels critères précis le jury doit-il noter selon le sujet ?

La page ne comporte pas de grille de notation détaillée. Elle précise les mets, les effectifs, les modes de service et certaines techniques attendues, mais ne fournit ni critères chiffrés ni normes supplémentaires.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2005/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2005 - 3-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.