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

Service en salle

Session 2005 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Mise en place, composition florale et service en salle** (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 - 4-Sujet.pdf

1. Mise en place, composition florale et service en salle

La carcasse est réalisée par le centre d'examen. Avec l'aide d'un commis, le candidat prend en charge trois tables, soit une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts, de la mise en place jusqu'au service.

Instructions au commis

Question 1. Donner au commis les instructions nécessaires pour la mise en place, l'accueil de la clientèle et le service.

1. Rappelez au commis de préparer les tables et la console selon les consignes de l’épreuve, puis de vérifier propreté et matériel.
2. Demandez-lui d’accueillir les clients avec courtoisie, de les accompagner à leur table et de signaler leurs demandes particulières.
3. Pendant le service, répartissez les tâches clairement, communiquez les informations utiles et restez attentifs au rythme des clients.
4. Précisez de respecter les règles d’hygiène, la discrétion et la sécurité, puis de débarrasser au moment opportun.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consignes transmises au commis pour préparer le rang, accueillir les clients et assurer un service coordonné, discret et conforme.

Contrôle du rang et composition florale

Question 2. Contrôler la mise en place du rang effectuée par le commis, comprenant les tables et la console, puis réaliser la composition florale.

Avant l’arrivée des clients, vérifiez les tables et la console préparées par le commis, puis corrigez les défauts :

- Tables propres et stables, dressage soigné, matériel propre et disposé régulièrement.
- Console propre, ordonnée et équipée du matériel nécessaire au service.
- Composition florale fraîche, équilibrée et stable, dans un contenant propre ; elle ne doit gêner ni la visibilité ni les échanges.

Observez le rang depuis la salle pour confirmer son harmonie et la bonne circulation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tables, console et composition florale contrôlées ; rang propre, fonctionnel, harmonieux et prêt à accueillir la clientèle.

Accueil et service de la clientèle

Question 3. Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande et le service des trois tables, soit une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts, en respectant les consignes indiquées.

Avec le commis, accueillez et installez les clients aux trois tables : une table de quatre et deux tables de deux. Présentez les cartes et recueillez les éventuelles demandes particulières.

Prenez la commande clairement, notez-la et reformulez-la pour confirmation. Transmettez les informations utiles au commis, puis coordonnez l'envoi et le service. Restez attentifs au rythme des clients, répondez à leurs demandes avec discrétion et débarrassez au moment approprié.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Service réalisé auprès de 8 clients, répartis sur trois tables : 4, 2 et 2 couverts.

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

Bilan de l'épreuve : Cette fiche d'instructions pour une épreuve de service en salle précise les tâches du candidat avec un commis. La session, le code sujet, la durée et le coefficient ne sont pas indiqués sur la page fournie. La carcasse est préparée par le centre d'examen ; le candidat transmet les consignes, contrôle le rang, compose un arrangement floral et assure l'accueil, la prise de commande et le service de huit couverts.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La carcasse est réalisée par le centre d'examen.
- Le rang comprend une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts, soit huit couverts.
- Le candidat donne au commis les instructions concernant la mise en place, l'accueil et le service.
- Le candidat contrôle les tables et la console, puis réalise une composition florale.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner au commis des instructions couvrant la mise en place, l'accueil et le service.
- Vérifier la mise en place des tables et de la console effectuée par le commis.
- Réaliser la composition florale demandée.
- Avec le commis, assurer l'accueil, la prise de commande et le service des trois tables.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quelles étapes du service dois-je assurer avec le commis ?

Vous devez assurer avec l'aide du commis l'accueil de la clientèle, la prise de commande et le service des trois tables. Elles comprennent une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts.

Q : Dois-je réaliser moi-même la carcasse du rang ?

Non. La fiche précise que le centre d'examen réalise la carcasse. Vous devez toutefois donner au commis ses instructions, contrôler la mise en place des tables et de la console, puis réaliser la composition florale.

Q : La page indique-t-elle la durée, le barème ou le coefficient de l'épreuve ?

Non. Cette page d'instructions ne mentionne ni durée, ni barème, ni coefficient. Ces informations ne peuvent pas être déduites des tâches décrites et doivent être recherchées dans les autres documents officiels de l'épreuve.

Q : Quels critères de notation le jury appliquera-t-il au service ?

La page présente les tâches demandées, mais ne comporte pas de barème ni de critères détaillés. Elle demande de donner des instructions au commis, de contrôler le rang, de réaliser une composition florale et d'assurer le service.

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