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 2007 • Code sujet : **U 13** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Mise en place, accueil et service selon le menu attribué (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/2007/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Mise en place, accueil et service selon le menu attribué

Le candidat intervient sur un menu attribué pour huit convives répartis sur trois tables, avec l'aide d'un commis. Les menus des sujets présentés proposent notamment poissons, viandes, fromages et desserts, avec des services à l'assiette, au plat, à l'anglaise ou au guéridon.

Instructions au commis

Question 1. Donner au commis les instructions nécessaires pour la mise en place, l'accueil et le service, en tenant compte du menu attribué et des consignes indiquées.

Donner les consignes en fonction du menu effectivement attribué : préparer le rang pour 8 convives, répartis en une table de 4 et deux tables de 2, puis dresser tables et console avec le matériel nécessaire. Répartir les tâches avec le commis et préciser les préparations à effectuer à l'office. Indiquer le mode exact de chaque plat : à l'assiette, à l'anglaise, sur plat ou au guéridon pour la découpe et les préparations prévues. Rappeler l'ordre du menu, la coordination des envois, l'accueil courtois et la transmission fidèle des commandes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consignes adaptées au menu attribué, aux 8 convives et aux modes de service prescrits pour chaque plat.

Contrôle

Question 2. Contrôler la mise en place de son rang effectuée par le commis, notamment les tables et la console, et vérifier les compositions florales.

Faire le tour du rang avec le commis avant l'accueil et corriger tout défaut constaté.

- **Tables :** vérifier le nappage, la propreté, la stabilité et la disposition des couverts et de la verrerie selon le menu et le nombre de convives.
- **Console :** contrôler la propreté, le rangement et la disponibilité des assiettes et du matériel de service nécessaire.
- **Compositions florales :** vérifier leur fraîcheur, leur propreté et leur stabilité ; elles ne doivent gêner ni la vue des clients ni le service.

Vérifier enfin que les trois tables et la console sont prêtes et que les passages restent dégagés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tables et console propres, complètes et conformes au menu ; compositions florales fraîches, stables et non gênantes.

Accueil et service

Question 3. Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande et le service des trois tables, en respectant les consignes précisées pour le menu attribué.

Accueillir les clients avec courtoisie, les accompagner à leur table et présenter le menu. Prendre la commande avec attention, la reformuler pour confirmation et la transmettre clairement à l'office.

Coordonner avec le commis le service des trois tables, dans l'ordre du menu et selon le mode précisé pour chaque préparation : assiette, service à l'anglaise, plat ou guéridon pour les découpes et préparations prévues. Veiller à la synchronisation des envois, débarrasser au moment opportun et rester disponible pour les demandes des clients.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Accueil courtois, commande confirmée et transmise, puis service coordonné des trois tables selon le menu et les modes prescrits.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP RESTAURANT

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve pratique U 13 Service du B.P. Restaurant autonome, session automne 2007, porte le code U 13, dure 2 h 30 et est de coefficient 3. À partir du menu attribué, le candidat encadre un commis, prépare et contrôle la mise en place, puis accueille les clients, prend les commandes et sert trois tables selon les modes indiqués.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La mise en place des tables et de la console doit correspondre au menu et aux modes de service indiqués.
- Le sujet prévoit selon les plats un service à l'assiette, au plat, à l'anglaise ou au guéridon.
- Certaines préparations sont réalisées en cuisine ou à l'office, d'autres en salle ou au guéridon.
- Le candidat donne des consignes au commis, contrôle son travail et vérifie les compositions florales.

Points de vigilance & attentes du jury

- Repérer le menu attribué, le nombre de couverts et les modes de service avant de préparer les tables.
- Donner des consignes claires au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler les tables, la console et les compositions florales avant le service.
- Assurer l'accueil, la prise de commande et le service des trois tables conformément aux consignes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment adapter la mise en place au menu attribué ?

Le menu précise, plat par plat, le nombre de couverts et le mode de service : à l'assiette, au plat, à l'anglaise ou au guéridon. Ces indications déterminent la mise en place et le matériel nécessaire.

Q : Quand faut-il utiliser le guéridon pendant le service ?

Le guéridon est requis pour les préparations, découpes, flambages ou services désignés dans le menu. Préparez le matériel nécessaire et suivez les indications propres au plat, en distinguant les préparations en salle, en cuisine ou à l'office.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et le sujet indique-t-il un barème ?

La durée imprimée est de 2 h 30 et le coefficient est 3. Les pages fournies ne donnent aucune répartition chiffrée des points ; aucun barème par tâche ne peut donc être affirmé à partir de ce sujet.

Q : Quels critères de réalisation sont explicitement demandés ?

Les tâches indiquées sont la mise en place avec le commis, le contrôle des tables et de la console, la vérification des compositions florales, puis l'accueil, la prise de commande et le service des trois tables.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2007/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2007 - 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.