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

B.P RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2007

Sous-épreuve U 13 SERVICE
Coef. 3 Durée 2 h 30

SUJET 2

Menu pour 8 convives répartis sur 1 table de 4 couverts et 2 tables de 2 couverts

Assiette de saumon fumé – blinis (2 tables de 2) service à l'assiette, préparation à l'office.
Assiette de saumon fumé – blinis (1 table de 4) à l'assiette préparation en cuisine.

●

Sole meunière (1 table de 2) sur plat, préparation et service au guéridon.
Pavé de poisson meunière (1 table de 2 et 1 table de 4) service à l'anglaise.

●

Côte de porc Bruxelloise
(2 tables de 2) service à l'assiette.
Carré de porc poêlé Bruxelloise
(1 table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.

●

Plateau de fromages (1 plateau pour 3 tables) service au guéridon.

●

Abricots Melba (2 tables de 2) service à l'assiette.
Abricots flambés sur glace vanille (1 table de 4) préparation et service au guéridon.

Boissons

Vin effervescent, servi en seau, à l'apéritif
Vin blanc ou rosé, servi en seau
Vin rouge, servi au panier
Café ou ***infusion***

Les vins seront choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales.

INSTRUCTIONS A REMETTRE AUX CANDIDATS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

Durant l'épreuve, le candidat devra :

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.

B.P RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2007

Sous-épreuve U 13 SERVICE
Coef. 3 Durée 2 h 30

SUJET 3

Menu pour 8 convives répartis sur 1 table de 4 couverts et 2 tables de 2 couverts

Bouchée de fruits de mer (2 tables de 2) service à l'assiette.
Soupe de poisson
(croûtons, rouille et gruyère râpé)
(1 table de 4) en soupière, service à l'anglaise.

●

Pavé de saumon poché sauce hollandaise
(2 tables de 2) service à l'assiette.
Darne de saumon pochée sauce hollandaise
(1 table de 4) sur plat, préparation et service au guéridon.

●

Côte de bœuf sauce marchand de vin, pommes Pont-Neuf
(1 table de 2) au plat, découpage et service au guéridon.
Steak sauce marchand de vin, pommes Pont-Neuf
(1 table de 2 et 1 table de 4) service à l'assiette.

●

Plateau de fromages (1 plateau pour 3 tables) service au guéridon.

●

Ananas flambé, glace vanille (1 table de 2) préparation au guéridon.
Ananas frais au kirsch (1 table de 2 et 1 table de 4) service à l'assiette.

Boissons

Vin effervescent, servi en seau, à l'apéritif
Vin blanc ou rosé, servi en seau
Vin rouge, servi au panier
Café ou ***infusion***

Les vins seront choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales.

INSTRUCTIONS A REMETTRE AUX CANDIDATS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

Durant l'épreuve, le candidat devra :

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.

B.P RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2007

Sous-épreuve U 13 SERVICE
Coef. 3 Durée 2 h 30

SUJET 4

Menu pour 8 convives répartis sur 1 table de 4 couverts et 2 tables de 2 couverts

Cocktail de crevettes (2 tables de 2) service à l'assiette
Flamiche picarde (1 table de 4) découpage au guéridon

●

Darne de saumon paloise (1 table de 2) préparation et service au guéridon
Pavé de saumon paloise (1 table de 2 et 1 table de 4) sur plat, service à l'anglaise

●

Côtes d'agneau aux primeurs
(2 tables de 2) service à l'assiette
Carré d'agneau rôti aux primeurs
(1 table de 4) découpe et service au guéridon

●

Plateau de fromages (1 plateau pour 3 tables) service au guéridon

●

Poires Belle-Hélène (2 tables de 2) préparées en cuisine service en coupe
Poires flambées sur sorbet poire (1 table de 4) préparation et service au guéridon

●

Boissons

Vin effervescent servi en seau, à l'apéritif
Vin blanc ou rosé servi en seau
Vin rouge servi au panier
Café ou ***infusion***

Les vins seront choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales

INSTRUCTIONS A REMETTRE AUX CANDIDATS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

Durant l'épreuve, le candidat devra :

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.