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

Sous-épreuve U13 : SERVICE

Session 2007 • Code sujet : **Non indiqué sur la page** • Durée : **Non indiquée sur la page** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation et réalisation du service en restaurant** (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 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation et réalisation du service en restaurant

La grille évalue les compétences professionnelles mobilisées pour organiser le travail, préparer le service, accueillir les clients et prendre leurs commandes. Elle porte aussi sur les techniques de service des mets et des boissons, la coordination de trois tables et le service du fromage.

Question Préparation et prise en charge des clients. Organiser le travail et transmettre les consignes écrites, en assurer le suivi, réaliser et contrôler la mise en place, adopter une tenue et un comportement adaptés, accueillir et installer les clients, utiliser rationnellement le mobilier et le matériel, prendre la commande en guidant le client, puis rédiger les bons en assurant leur lisibilité et leur circuit.

Organiser le travail et transmettre des consignes écrites au commis, puis en assurer le suivi. Réaliser et contrôler la mise en place, y compris la décoration florale. Adopter une tenue et un comportement professionnels, accueillir et installer les clients, et utiliser rationnellement le mobilier et le matériel. Guider le client dans son choix au moment de la commande, puis rédiger des bons lisibles et respecter leur circuit de transmission.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Consignes suivies, mise en place contrôlée, clients accueillis, commande guidée et bons lisibles transmis selon le circuit prévu.

Question Techniques de service des mets et des boissons. Mettre en place le poste au moment opportun et maîtriser les services à l'anglaise, à l'assiette et au guéridon. Mettre en œuvre les techniques de tranche ou de découpage et de flambage, respecter le produit, faire des parts égales et servir chaud avec efficacité, rapidité et propreté. Conditionner, ouvrir et servir un vin effervescent, un vin blanc et un vin rouge en panier.

1. Mettre le poste en place au moment opportun et maîtriser le service à l'anglaise, à l'assiette et au guéridon.
2. Trancher ou découper et flamber en respectant le produit. Réaliser des parts égales et servir chaud, avec efficacité, rapidité et propreté.
3. Conditionner, ouvrir et servir un vin effervescent, un vin blanc et un vin rouge en panier, en respectant les gestes propres à chacun.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Techniques de service maîtrisées, mets découpés et servis proprement, vins conditionnés, ouverts et servis selon leur type.

Question Coordination du service et fromage. Coordonner et synchroniser le service des mets et des boissons des trois tables, assurer la continuité du service dans le rang et évaluer le service du fromage.

Pour les trois tables, anticiper les envois et coordonner les mets et les boissons afin de maintenir un rythme de service cohérent et d'assurer la continuité dans le rang.

- Synchroniser le service des mets et des boissons en fonction de l'avancement de chaque table.
- Évaluer le service du fromage, conformément aux critères professionnels de l'épreuve.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Service des trois tables coordonné et synchronisé, continuité assurée dans le rang, service du fromage évalué.

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

Bilan de l'épreuve : Cette page présente la grille d'évaluation de la sous-épreuve U13 « Service » du Brevet professionnel Restaurant, coefficient 3. Elle évalue l'organisation du travail, la mise en place, l'accueil, la prise de commande et les techniques de service des mets et des boissons. Elle porte également sur la coordination de trois tables et le service du fromage. La session, le code et la durée ne sont pas indiqués.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La grille évalue l'organisation du travail, la transmission des consignes et le suivi de leur application.
- Les techniques évaluées comprennent les services à l'anglaise, à l'assiette et au guéridon.
- La découpe et le flambage doivent respecter le produit et permettre des parts égales servies chaudes.
- Le service des vins comprend le conditionnement, l'ouverture et le service de vins effervescents, blancs et rouges en panier.

Points de vigilance & attentes du jury

- Transmettre les consignes par écrit et assurer leur suivi pendant le service.
- Soigner la mise en place, la tenue, l'accueil des clients et la prise de commande.
- Exécuter les gestes techniques avec aisance, efficacité, rapidité et propreté.
- Synchroniser mets et boissons pour les trois tables et maintenir la continuité du service dans le rang.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment la grille évalue-t-elle les compétences de service ?

Chaque critère est coté de 0 à 3 : aucune maîtrise, maîtrise insuffisante, maîtrise satisfaisante ou maîtrise totale. Les critères couvrent l'organisation, les gestes professionnels, la relation client et la coordination du service.

Q : Quelles techniques de service des mets faut-il maîtriser ?

La grille cite les services à l'anglaise, à l'assiette et au guéridon, ainsi que la tranche ou le découpage et le flambage. Elle demande aussi de respecter le produit et de servir des parts égales et chaudes.

Q : Comment le résultat de la grille est-il calculé ?

La grille prévoit une cotation de 0 à 3 pour chaque critère, un total sur 60 et une note sur 20. Le coefficient indiqué est 3. Cette page ne précise pas la durée de l'épreuve ni la répartition du temps.

Q : Quels critères professionnels le jury observe-t-il au-delà des gestes techniques ?

Le jury observe notamment l'organisation et le suivi du travail, la tenue, l'accueil, la mise en place et la prise de commande. Il évalue aussi la coordination des mets et boissons, la continuité du service et le service du fromage.

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