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 : U13 Service

Session 2008 • Code sujet : **U13** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Menu de 8 convives : moules, poissons, agneau et ananas** (3 questions) — **Page 3**
2. **Menu de 8 convives : spaghetti, poissons, canard et desserts** (3 questions) — **Page 5**
3. **Menu de 8 convives : jambon cru, truites, poulet cocotte et desserts** (3 questions) — **Page 7**
4. **Menu de 8 convives : crème Dubarry, poissons, bœuf et poires** (3 questions) — **Page 10**
5. **Menu de 8 convives : saucisson en brioche, poisson, poulet rôti et pêches** (3 questions) — **Page 12**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2008/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2008 - 1-Sujet.pdf

1. Menu de 8 convives : moules, poissons, agneau et ananas

Le menu est destiné à huit convives répartis sur une table de quatre et deux tables de deux, avec plusieurs modes de service. Il mobilise le service à l'assiette, au plat, à l'anglaise et au guéridon, ainsi que le service des vins et du café ou de l'infusion.

Entrées et poissons

Question 1. Servir les moules marinière à l'assiette pour une table de quatre et une table de deux, puis au guéridon pour une autre table de deux. Servir le filet de poisson Dugléré à l'assiette pour une table de quatre et une table de deux, puis préparer et servir au guéridon la sole meunière présentée sur plat pour une table de deux.

Pour les moules marinière, servir à l'assiette la table de quatre et une table de deux, puis préparer et servir au guéridon la seconde table de deux. Pour le filet de poisson Dugléré, envoyer six assiettes aux tables de quatre et de deux.

Présenter la sole meunière sur plat à la table de deux, puis la préparer au guéridon et la servir aussitôt, en veillant à répartir régulièrement les portions et à maintenir le plat chaud.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Moules : 6 couverts à l'assiette et 2 au guéridon. Filet Dugléré : 6 à l'assiette. Sole meunière : 2 au guéridon.

Viandes et fromages

Question 2. Présenter la selle d'agneau rôtie primeurs au plat pour une table de quatre, en effectuer le découpage et le service au guéridon. Servir les côtes d'agneau grillées primeurs à l'anglaise à deux tables de deux, puis servir au guéridon un plateau de fromages pour les trois tables.

Préparation	Convives	Service
Selle d'agneau rôtie, primeurs	4	Au plat, découpage et service au guéridon
Côtes d'agneau grillées, primeurs	4	À l'anglaise, deux tables de deux
Plateau de fromages	8	Un plateau pour les trois tables, service au guéridon

Présenter la selle au plat, la découper au guéridon et servir les portions avec les primeurs. Servir les côtes à l'anglaise aux deux tables de deux. Présenter le plateau de fromages au guéridon et servir les convives des trois tables.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Selle : 4 au guéridon après découpage. Côtes : 4 à l'anglaise. Fromages : un plateau au guéridon pour les trois tables.

Desserts et boissons

Question 3. Servir l'ananas frais au Kirsch à l'assiette pour une table de quatre et une table de deux, puis préparer et servir l'ananas flambé au guéridon pour une table de deux. 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.

1. Servir l’ananas frais au Kirsch à l’assiette pour la table de quatre et une table de deux. Préparer et servir l’ananas flambé au guéridon pour l’autre table de deux.
2. Servir le vin effervescent en seau à l’apéritif, puis le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier.
3. Après le dessert, proposer café ou infusion. Pour le flambage, éloigner les produits inflammables, avertir les convives et maîtriser la flamme.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ananas au Kirsch : 6 à l’assiette. Ananas flambé : 2 au guéridon. Vins selon le mode indiqué, puis café ou infusion.

2. Menu de 8 convives : spaghetti, poissons, canard et desserts

Le menu est prévu pour huit convives répartis sur trois tables et associe des préparations servies à l'assiette, au plat, à l'anglaise et au guéridon. Il comprend aussi un plateau de fromages au guéridon et les boissons prévues pour le repas.

Entrée et poissons

Question 1. Servir les spaghetti Napolitaine à l'assiette pour une table de quatre et une table de deux, et au guéridon pour une autre table de deux. Servir à l'assiette le filet de poisson sauce au Riesling pour une table de quatre et une table de deux, puis préparer et servir au guéridon la sole grillée au beurre d'anchois, présentée sur plat pour une table de deux.

Le menu prévoit 8 convives : une table de 4 et deux tables de 2. Servir les spaghetti Napolitaine à l'assiette à la table de 4 et à une table de 2. Pour l'autre table de 2, présenter les spaghetti au guéridon et dresser les assiettes devant les convives. Servir ensuite le filet de poisson sauce au Riesling à l'assiette aux deux premières tables, soit 6 convives. Présenter enfin la sole grillée au beurre d'anchois sur plat à la dernière table, puis en assurer la préparation et le service au guéridon.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Spaghetti : 6 à l'assiette et 2 au guéridon. Filet de poisson : 6 à l'assiette. Sole grillée : 2, sur plat, préparée et servie au guéridon.

Plats et fromages

Question 2. Présenter le magret de canard rôti aux champignons et pommes château au plat pour une table de quatre, en effectuer le découpage et le service au guéridon. Servir la blanquette de volaille à l'ancienne et les carottes glacées à l'anglaise à deux tables de deux, puis servir au guéridon un plateau de fromages pour les trois tables.

Préparation	Convives	Mode de service
Magret rôti aux champignons, pommes château	4	Au plat, découpage et service au guéridon
Blanquette de volaille, carottes glacées	4	À l'anglaise, deux tables de 2
Plateau de fromages	8	Un plateau pour les trois tables, au guéridon

Présenter le magret au plat, le découper au guéridon et servir les portions avec leur garniture. Pour la blanquette, répartir régulièrement volaille, sauce et carottes. Présenter le plateau de fromages au guéridon pour l'ensemble des trois tables.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Magret : 4 au plat, découpé et servi au guéridon. Blanquette : 4 à l'anglaise. Fromages : un plateau au guéridon pour les 8 convives.

Desserts et boissons

Question 3. Préparer et servir les crêpes flambées au guéridon pour une table de deux, puis servir la tarte fine aux pommes à l'assiette pour une table de quatre et une table de deux. 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.

Préparer et flamber les crêpes devant les deux convives au guéridon, avec le matériel adapté et en éloignant les éléments inflammables. Servir ensuite la tarte fine aux pommes à l'assiette aux tables de 4 et de 2.

- À l'apéritif : vin effervescent servi en seau.
- Pendant le repas : vin blanc ou rosé servi en seau, puis vin rouge servi au panier.
- En fin de repas : proposer café ou infusion.

Le choix des vins dépend des approvisionnements ou des productions locales, selon la décision du centre d'examen.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Crêpes flambées : 2 au guéridon. Tarte fine : 6 à l'assiette. Effervescent en seau à l'apéritif, blanc ou rosé en seau, rouge au panier, puis café ou infusion.

3. Menu de 8 convives : jambon cru, truites, poulet cocotte et desserts

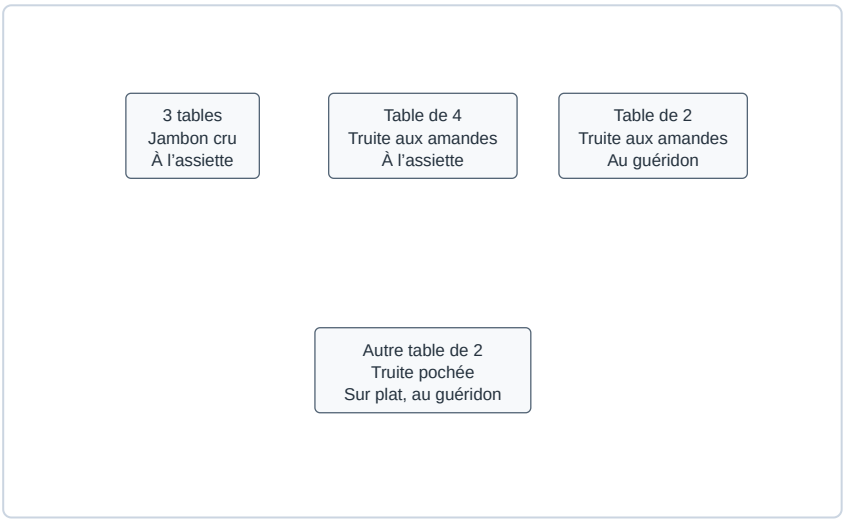
Le menu concerne huit convives répartis sur une table de quatre et deux tables de deux. Les services comprennent une entrée à l'assiette, des poissons et un poulet cocotte servis selon différents modes, un plateau de fromages au guéridon et deux desserts.

Entrée et poissons

Question 1. Servir l'assiette de jambon cru aux trois tables. Servir la truite aux amandes à l'assiette pour une table de quatre et au guéridon pour une table de deux, puis préparer et servir au guéridon la truite pochée au court-bouillon, beurre blanc, présentée sur plat pour une table de deux.

Servir le jambon cru à l'assiette aux trois tables : quatre portions à la table de quatre et deux à chacune des tables de deux. Pour la truite aux amandes, dresser quatre assiettes pour la table de quatre, puis préparer et servir les deux portions de l'autre table de deux au guéridon. Présenter la truite pochée au court-bouillon sur plat pour la seconde table de deux, achever la préparation au guéridon et servir avec le beurre blanc.

Répartition du service : entrée et poissons



Répartition des plats et modes de service selon le sujet 3.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jambon cru : 8 convives à l'assiette. Truite aux amandes : 4 à l'assiette, 2 au guéridon. Truite pochée : 2 sur plat, préparée et servie au guéridon avec beurre blanc.

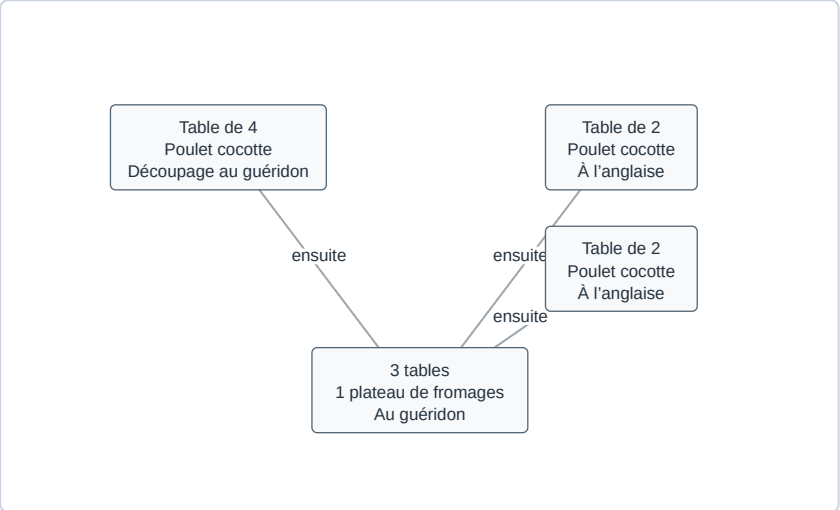
Poulet et fromages

Question 2. Présenter le poulet cocotte Grand-mère au plat pour une table de quatre, en effectuer le découpage et le service au guéridon. Servir également ce plat à l'anglaise à deux tables de deux, puis servir au guéridon un plateau de fromages pour les trois tables.

1. À la table de quatre, présenter le poulet cocotte Grand-mère sur plat, le découper au guéridon et servir les convives.
2. Aux deux tables de deux, effectuer le service à l'anglaise pour le même plat.

3. Servir ensuite le plateau de fromages au guéridon pour les trois tables. Présenter et proposer les fromages, accompagner le service de pain et garder le guéridon propre et ordonné.

Répartition du service : poulet et fromages



Modes de service et répartition des tables selon le sujet 3.

✓ RÉPONSE À RETENIR

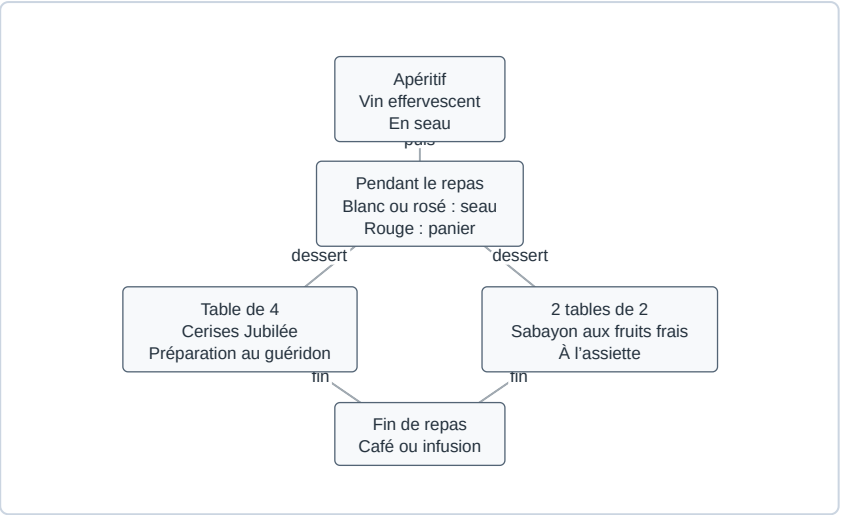
Poulet cocotte Grand-mère : table de 4, découpage et service au guéridon ; deux tables de 2, service à l'anglaise. Un plateau de fromages au guéridon pour les trois tables.

Desserts et boissons

Question 3. Préparer et servir les cerises Jubilée au guéridon pour une table de quatre, puis servir le sabayon aux fruits frais à l'assiette pour deux tables de deux. 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.

1. À l'apéritif, servir le vin effervescent en seau.
2. Pendant le repas, servir le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier. Le choix des vins dépend des approvisionnements ou des productions locales du centre d'examen.
3. Pour le dessert, préparer et servir les cerises Jubilée au guéridon à la table de quatre, puis servir le sabayon aux fruits frais à l'assiette aux deux tables de deux.
4. Terminer par le café ou l'infusion.

Service des boissons et desserts



Modes de service du sujet 3 ; les vins sont choisis par le centre d'examen.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Apéritif : vin effervescent en seau. Repas : vin blanc ou rosé en seau, vin rouge au panier. Cerises Jubilée pour 4 au guéridon ; sabayon pour 4 à l'assiette. Café ou infusion.

4. Menu de 8 convives : crème Dubarry, poissons, bœuf et poires

Le menu répartit huit convives sur une table de quatre et deux tables de deux et mobilise le service en soupière, à l'anglaise, à l'assiette et au guéridon. Il comprend des préparations de poissons et de bœuf, le service des fromages et deux desserts à la poire.

Potage, pâté et poissons

Question 1. Servir la crème Dubarry en soupière au guéridon pour une table de quatre et le petit pâté chaud, coulis de tomates au basilic, à l'anglaise pour deux tables de deux. Servir le filet de poisson Dugléré à l'assiette pour une table de quatre et une table de deux, puis préparer et servir au guéridon le tronçon de turbot poché sauce Hollandaise, présenté sur plat pour une table de deux.

1. Présenter la crème Dubarry en soupière au guéridon et la servir à la table de quatre.
2. Servir le petit pâté chaud et son coulis de tomates au basilic à l'anglaise aux deux tables de deux.
3. Envoyer le filet de poisson Dugléré dressé à l'assiette pour la table de quatre et une table de deux, soit six convives.
4. Présenter le tronçon de turbot poché sur plat, le préparer et le servir au guéridon aux deux convives, avec la sauce Hollandaise.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Crème en soupière au guéridon pour quatre ; pâté à l'anglaise pour quatre ; Dugléré à l'assiette pour six ; turbot préparé et servi au guéridon pour deux.

Bœuf et fromages

Question 2. Servir à l'assiette le pavé de bœuf sauce au bleu et pommes croquettes pour une table de quatre et une table de deux, avec la sauce servie à l'anglaise. Préparer et servir au guéridon la côte de bœuf sauce au bleu et pommes croquettes pour une table de deux, puis servir au guéridon un plateau de fromages pour les trois tables.

Préparation	Convives	Mode de service
Pavé de bœuf, sauce au bleu, pommes croquettes	6	À l'assiette, sauce à l'anglaise
Côte de bœuf, sauce au bleu, pommes croquettes	2	Préparation et service au guéridon
Plateau de fromages	3 tables	Au guéridon

Les pavés sont dressés à l'assiette pour la table de quatre et une table de deux ; la sauce est servie à l'anglaise. Préparer et servir la côte de bœuf avec ses pommes croquettes au guéridon pour la seconde table de deux. Présenter ensuite le plateau de fromages aux trois tables.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pavé à l'assiette pour six, sauce à l'anglaise ; côte préparée au guéridon pour deux ; plateau de fromages au guéridon pour les trois tables.

Desserts et boissons

Question 3. Préparer et servir au guéridon les poires flambées avec glace vanille pour une table de quatre, puis servir la poire Belle Hélène à l'assiette pour deux tables de deux. 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.

Préparer les poires flambées au guéridon pour la table de quatre, en maîtrisant le flambage et en écartant toute matière inflammable. Ajouter la glace vanille au moment du service. Servir la poire Belle Hélène à l'assiette aux deux tables de deux, soit quatre convives.

- À l'apéritif : vin effervescent servi en seau.
- Pendant le repas : vin blanc ou rosé servi en seau, puis vin rouge servi au panier.
- En fin de repas : café ou infusion.

Le choix des vins est effectué par le centre d'examen selon les approvisionnements ou les productions locales.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poires flambées avec glace vanille au guéridon pour quatre ; poire Belle Hélène à l'assiette pour quatre ; effervescent, blanc ou rosé, rouge, puis café ou infusion.

5. Menu de 8 convives : saucisson en brioche, poisson, poulet rôti et pêches

Le menu est destiné à huit convives répartis sur trois tables et fait appel à la préparation d'office, au service à l'assiette, au plat et au guéridon. Les étapes comprennent deux préparations de poisson, du poulet rôti, un plateau de fromages et des desserts à la pêche.

Entrées et poissons

Question 1. Servir au guéridon le saucisson en brioche sauce au Porto pour une table de quatre, avec la sauce servie à l'anglaise, puis préparer d'office et servir à l'assiette l'avocat aux crevettes à deux tables de deux. Servir à l'assiette le filet de poisson Suchet pour une table de quatre et une table de deux, puis préparer et servir au guéridon la darne de colin pochée sauce Maltaise, présentée sur plat pour une table de deux.

Pour la table de quatre, présenter le saucisson en brioche au guéridon, le découper et le servir avec la sauce au Porto à l'anglaise. Préparer à l'office les avocats aux crevettes pour les deux tables de deux, puis envoyer les quatre assiettes. Dresser ensuite à l'assiette le filet de poisson Suchet pour six convives : quatre à une table et deux à l'autre. Enfin, présenter la darne de colin pochée sur plat au guéridon, la préparer et la servir à deux avec la sauce Maltaise.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Saucisson en brioche au guéridon pour quatre, sauce au Porto à l'anglaise; avocats aux crevettes et filet Suchet à l'assiette; colin poché sur plat, préparé et servi au guéridon pour deux.

Poulet et fromages

Question 2. Présenter le poulet rôti et sa garniture Bruxelloise au plat pour une table de quatre, en effectuer le découpage et le service au guéridon. Servir le poulet rôti et sa garniture Bruxelloise à l'assiette pour deux tables de deux, puis servir au guéridon un plateau de fromages pour les trois tables.

Pour la table de quatre, présenter le poulet rôti et sa garniture Bruxelloise sur plat, puis effectuer le découpage et le service au guéridon.

- Servir à l'assiette le poulet rôti et la garniture aux deux tables de deux.
- Présenter au guéridon un plateau de fromages destiné aux trois tables et assurer le service auprès des convives.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poulet rôti et garniture Bruxelloise au plat, découpés et servis au guéridon pour quatre; service à l'assiette pour les deux tables de deux; plateau de fromages au guéridon pour les trois tables.

Desserts et boissons

Question 3. Servir la pêche Melba à l'assiette pour une table de quatre et une table de deux, puis préparer et servir au guéridon les pêches flambées avec glace vanille pour une table de deux. 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.

1. Dresser et servir la pêche Melba à l’assiette pour la table de quatre et celle de deux.
2. Préparer au guéridon les pêches flambées pour la table de deux et les servir avec la glace vanille.
3. À l’apéritif, servir le vin effervescent en seau. Servir ensuite le vin blanc ou rosé en seau, puis le vin rouge au panier.
4. Terminer par le café ou l’infusion. Les vins sont ceux choisis par le centre d’examen selon les approvisionnements ou les productions locales.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pêche Melba à l’assiette pour six; pêches flambées et glace vanille au guéridon pour deux; effervescent et blanc ou rosé en seau, rouge au panier, puis café ou infusion.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2008)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique de BP Restaurant, sous-épreuve U13 Service, appartient à la session automne 2008. Le code indiqué est U13, la durée est de 2 h 30 et le coefficient est 3. Cinq menus alternatifs pour huit convives évaluent la maîtrise des techniques de service à l'assiette, au plat, à l'anglaise et au guéridon, ainsi que le service des boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter le mode de service indiqué au plat et au nombre de convives : assiette, plat, anglaise ou guéridon.
- Au guéridon, réaliser les préparations demandées et organiser leur service avec méthode et sécurité.
- Le service à l'anglaise et le service à l'assiette sont des modalités distinctes, à appliquer selon les consignes du menu.
- Respecter les modalités de présentation et de service des boissons : vin effervescent en seau, vin blanc ou rosé en seau, vin rouge au panier.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire le menu retenu et relever les couverts, les tables et le mode de service de chaque préparation.
- Repérer les opérations explicitement demandées au guéridon, notamment préparation, découpage ou flambage.
- Distinguer les plats servis au plat de ceux présentés sur plat et préparés au guéridon.
- Prévoir le service des fromages, des vins, puis du café ou de l'infusion selon les indications.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

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

Le mode est indiqué entre parenthèses à côté de chaque préparation. Il faut suivre ces mentions pour les couverts concernés : service à l'assiette, au plat, à l'anglaise ou préparation et service au guéridon.

Q : Que signifie « sur plat, préparation et service au guéridon » ?

Le plat est présenté sur un plat de service, puis les opérations demandées et le service sont réalisés au guéridon. Le menu précise les préparations concernées, comme certains poissons ou desserts flambés.

Q : Le sujet comporte-t-il un barème de points ou des questions écrites ?

Les pages fournies présentent cinq menus pratiques alternatifs et indiquent le coefficient 3 ainsi que la durée de 2 h 30. Elles ne donnent ni barème détaillé en points ni série de questions écrites.

Q : Quels critères précis le jury utilise-t-il pour noter cette épreuve ?

Aucune grille de critères détaillée n'apparaît dans les pages fournies. Les éléments explicitement attendus sont les modes de service, les préparations indiquées, la répartition par tables et le service des boissons prévu au menu.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2008/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2008 - 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.