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

BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2008

Sous-épreuve : U13 Service
Coef. 3 Durée 2 h 30

SUJET 1

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

Moules marinière
(1 table de 4 et 1 table de 2 service à l'assiette) , (1 table de 2 service au guéridon).

●

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

●

Selle d'agneau rôtie primeurs
(1 table de 4 au plat, découpage et service au guéridon).
Côtes d'agneau grillées primeurs
(2 tables de 2 service à l'anglaise).

●

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

●

Ananas frais au Kirsch
(1table de 4 et 1 table de 2 service à l'assiette)
Ananas flambé
(1 table de 2 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.

BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2008

Sous-épreuve : U13 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

Spaghetti Napolitaine
(1 table de 4 et 1 table de 2 service à l'assiette) (1 table de 2 service au guéridon).

●

Filet de poisson, sauce au Riesling (1 table de 4 et 1 table de 2 service à l'assiette).
Sole grillée, beurre d'anchois (1 table de 2 sur plat, préparation et service au guéridon).

●

Magret de canard rôti aux champignons, pommes château
(1 table de 4 au plat, découpage et service au guéridon).
Blanquette de volaille à l'ancienne, carottes glacées
(2 tables de 2 service à l'anglaise).

●

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

●

Crêpes flambées
(1 table de 2 préparation et service au guéridon).
Tarte fine aux pommes
(1 table de 4 et 1 table de 2 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.

BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2008

Sous-épreuve : U13 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

Assiette de jambon cru
(service à l'assiette aux 3 tables).

●

Truite aux amandes (1 table de 4 service à l'assiette) (1 table de 2 service au guéridon).
Truite pochée au court bouillon, beurre blanc
(1 table de 2 sur plat, préparation et service au guéridon).

●

Poulet cocotte Grand-mère
(1 table de 4 au plat, découpage et service au guéridon).
Poulet cocotte Grand-mère
(2 tables de 2 service à l'anglaise).

●

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

●

Cerises Jubilée,
(1 table de 4 préparation et service au guéridon).
Sabayon aux fruits frais
(2 tables de 2 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.

BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2008

Sous-épreuve : U13 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

Crème Dubarry
(1 table de 4 en soupière, service au guéridon).
Petit pâté chaud, coulis de tomates au basilic
(2 tables de 2 service à l'anglaise).

●

Filet de poisson Dugléré
(1 table de 4 et 1 table de 2 service à l'assiette).
Tronçon de turbot poché, sauce Hollandaise
(1 table de 2 sur plat, préparation et service au guéridon).

●

Pavé de bœuf sauce au bleu, pommes croquettes
(1 table de 4 et 1 table de 2 service à l'assiette, sauce à l'anglaise).

Côte de boeuf, sauce au bleu, pommes croquettes
(1 table de 2 préparation et service au guéridon).

●

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

●

Poires flambées, glace vanille
(1 table de 4 préparation et service au guéridon).
Poire Belle Hélène
(2 tables de 2 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.

BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2008

Sous-épreuve : U13 Service
Coef. 3 Durée 2 h 30

SUJET 5

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

Saucisson en brioche sauce au Porto
(1 table de 4 au guéridon, sauce à l'anglaise).
Avocat aux crevettes
(2 tables de 2 service à l'assiette, préparation d'office).

●

Filet de poisson Suchet
(1 table de 4 et 1 table de 2 service à l'assiette).
Darne de colin pochée sauce Maltaise
(1 table de 2 sur plat, préparation et service au guéridon).

●

Poulet rôti, garniture Bruxelloise.
(1 table de 4 au plat, découpage et service au guéridon).
Poulet rôti garniture Bruxelloise.
(2 tables de 2 service à l'assiette).

●

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

●

Pêche Melba
(1 table de 4 et 1 table de 2 service à l'assiette).
Pêches Flambées, glace vanille
(1 tables de 2 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.

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.