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 2009 • Code sujet : **U13** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation et réalisation du service en salle (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/2009/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation et réalisation du service en salle

Le candidat assure, avec l'aide d'un commis, le service d'un menu pour huit convives répartis sur une table de quatre et deux tables de deux. Il doit coordonner la mise en place, l'accueil, la prise de commande et différents modes de service, dont des préparations et un flambage au guéridon.

Organisation et contrôle

Question 1. Donner au commis les instructions nécessaires à la mise en place, à l'accueil et au service. Contrôler la mise en place du rang réalisée par le commis, notamment les tables et la console, et vérifier les compositions florales. La mise en place de la carcasse est réalisée par le centre d'examen.

Demander au commis de dresser les trois tables et la console, puis de participer à l'accueil et au service. Le centre d'examen installe la carcasse. Pour les compositions florales, prévoir celles des deux tables de deux couverts et réaliser la composition de la table de quatre.

Avant l'arrivée des clients, contrôler :

- La propreté, la stabilité et le dressage des tables pour quatre et deux couverts.
- La console : propreté, rangement et matériel utile aux services prévus.
- Les compositions florales : présentation soignée, sans gêner les convives.

Corriger les oublis avec le commis et répartir les tâches pour l'accueil et le service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commis informé et rang contrôlé : trois tables, console et compositions florales. La carcasse est installée par le centre d'examen.

Accueil, prise de commande et service des mets

Question 2. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle, prendre la commande et assurer le service des trois tables selon le menu : assiettes de charcuterie à l'assiette, darne de saumon sur plat avec préparation et service au guéridon, pavés de saumon à l'assiette, selle d'agneau sur plat avec découpage et service au guéridon, et côtes d'agneau à l'anglaise.

1. Accueillir les huit convives, les installer et présenter le menu. Prendre la commande, la vérifier et la transmettre au commis.
2. Servir à l'assiette la charcuterie aux trois tables : préparation à l'office pour les deux tables de deux.
3. Présenter la darne de saumon sur plat, puis la préparer et la servir au guéridon à une table de deux. Servir les pavés à l'assiette à la table de quatre et à l'autre table de deux.
4. Découper la selle d'agneau au guéridon et la servir à la table de quatre. Servir à l'anglaise les côtes d'agneau aux deux tables de deux, avec haricots verts et crème d'ail.

Coordonner les actions avec le commis et adapter le rythme aux tables.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charcuterie et pavés à l’assiette; darne préparée au guéridon; selle découpée au guéridon; côtes d’agneau servies à l’anglaise.

Fromages, desserts et boissons

Question 3. Servir le plateau de fromages au guéridon pour les trois tables, puis les pruneaux flambés à l'Armagnac sur glace vanille au guéridon pour la table de quatre et les coupes Agenaises pour les deux tables de deux. Servir le vin effervescent à l'apéritif et le vin blanc ou rosé en seau, le vin rouge au panier, puis le café ou l'infusion.

Présenter au guéridon le plateau de fromages pour les trois tables : trois variétés fixes et un fromage différent pour le service. Après le fromage, débarrasser et préparer le matériel du dessert.

À la table de quatre, flamber les pruneaux à l’Armagnac au guéridon, en sécurisant l’espace et en éloignant les produits inflammables, puis servir avec la glace vanille. Servir les coupes Agenaises aux deux tables de deux.

Servir le vin effervescent en seau à l’apéritif, puis le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier. Proposer enfin café ou infusion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fromages au guéridon; pruneaux flambés à l’Armagnac avec glace vanille à la table de quatre; coupes Agenaises aux deux tables de deux. Vins servis selon le contenant prévu, puis café ou infusion.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP RESTAURANT

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Le BP Restaurant, sous-épreuve U13 Service, session automne 2009, sujet 1, porte le code U13 et dure 2 h 30, avec un coefficient 3. Le candidat organise et réalise avec un commis le service d'un menu pour huit convives. L'épreuve évalue la mise en place, l'accueil, la prise de commande, les modes de service, les opérations au guéridon, le flambage et le service des boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le menu impose des modes distincts : service à l'assiette, à l'anglaise, sur plat et au guéridon.
- Le saumon en darne et la selle d'agneau nécessitent une préparation ou un découpage au guéridon.
- Le service des vins prévoit le seau pour l'effervescent et le blanc ou rosé, et le panier pour le rouge.
- Les pruneaux à l'Armagnac sont flambés et servis au guéridon pour la table de quatre.

Points de vigilance & attentes du jury

- Contrôler les tables, la console et les compositions florales avant le service.
- Donner au commis des consignes claires pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Respecter le mode de service prévu pour chaque mets et chaque table.
- Prévoir le matériel adapté aux opérations au guéridon, au flambage et au service des vins.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le service avec un commis pendant cette épreuve ?

Donnez au commis des consignes précises pour la mise en place, l'accueil et le service. Contrôlez les tables, la console et les compositions florales, puis coordonnez-vous pour accueillir les clients, prendre la commande et servir les trois tables.

Q : Quels modes de service faut-il distinguer dans le menu ?

Le sujet prévoit le service à l'assiette, à l'anglaise, sur plat et au guéridon. Repérez l'indication associée à chaque mets : notamment le découpage de la selle d'agneau et la préparation de la darne de saumon au guéridon.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé ou un temps par tâche ?

Le sujet indique une durée totale de 2 h 30 et un coefficient 3, mais ne présente ni répartition des points ni temps attribué à chaque tâche. Organisez le service selon le déroulement du menu et les consignes données.

Q : Quels éléments du service sont explicitement attendus par les consignes ?

Les consignes demandent d'instruire le commis, de contrôler la mise en place et les compositions florales, puis d'assurer l'accueil, la prise de commande et le service des trois tables. Aucune grille détaillée ni norme chiffrée n'est fournie.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2009/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2009 - 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.