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 du rang et service d'un menu pour huit convives (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 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation du rang et service d'un menu pour huit convives

Le candidat assure le service de trois tables, une de quatre couverts et deux de deux couverts, autour d'un menu comprenant des mets servis à l'assiette, sur plat et au guéridon. Il donne des consignes à un commis, contrôle la mise en place, puis accueille les clients, prend les commandes et assure le service des mets et des boissons.

Consignes au commis

Question 1. Donner au commis les instructions nécessaires à la mise en place, à l'accueil de la clientèle et au service. La mise en place de la carcasse est réalisée par le centre d'examen.

1. Demander au commis de dresser et vérifier les trois tables et la console. La carcasse étant mise en place par le centre, ne pas la lui faire installer.
2. Faire préparer le matériel adapté aux services à l'assiette, sur plat et au guéridon, ainsi que les éléments floraux prévus et les produits d'accompagnement de l'apéritif et du flambage.
3. Préciser l'accueil courtois, l'installation des clients, la présentation du menu, la transmission des commandes et la coordination du service des trois tables. Rappeler de maintenir le rang propre et de débarrasser discrètement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consignes données pour les tables, la console, les fleurs, l'accueil, les commandes et le service ; carcasse laissée au centre d'examen.

Contrôle du rang

Question 2. Contrôler la mise en place du rang effectuée par le commis, notamment les tables et la console, et vérifier les compositions florales. Prévoir les compositions florales des deux tables de deux couverts ainsi que les éléments de celle que le candidat réalisera pour la table de quatre couverts.

Avant l'arrivée des clients, vérifier le dressage, la propreté et la stabilité des tables et de la console, ainsi que le matériel adapté aux différents modes de service.

- Contrôler nappage, couverts, verrerie, assiettes et matériel de service au plat et au guéridon.
- Vérifier que les deux compositions des tables de deux couverts sont fraîches, propres et ne gênent ni la vue ni le service.
- Réunir les éléments floraux nécessaires à la composition de la table de quatre, que le candidat réalisera. Vérifier également la disponibilité des accompagnements d'apéritif et des produits de flambage.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tables et console vérifiées ; deux compositions prévues pour les tables de deux et éléments réunis pour celle de la table de quatre.

Accueil, commande et service

Question 3. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle des trois tables, prendre les commandes et assurer le service des mets et des boissons en respectant les consignes. Servir la crème de moules safranée à l'anglaise pour une table de deux, les moules marinière à l'assiette pour une table de deux et une table de quatre, la truite pochée au beurre fondu sur plat avec préparation et service au guéridon pour une table de deux, et le filet de truite aux amandes à l'assiette pour une table de quatre et une table de deux. Servir la pintade rôtie, chou braisé et pommes château sur plat, avec découpage et service au guéridon, pour la table de quatre, et à l'assiette pour les deux tables de deux. Servir au guéridon un plateau de fromages pour les trois tables, puis l'ananas flambé au guéridon pour une table de deux et l'ananas frais à l'assiette pour une table de deux et une table de quatre. Proposer les boissons prévues : vin effervescent en seau à l'apéritif, vin blanc ou rosé en seau, vin rouge au panier, puis café ou infusion.

Accueillir et installer les huit convives, présenter le menu, prendre les commandes et les transmettre au commis. Coordonner les envois et adapter le matériel au mode de service demandé pour chaque plat.

Service	Table de 4	Deux tables de 2
Entrées	Moules marinière à l'assiette	Crème de moules à l'anglaise pour l'une ; moules marinière à l'assiette pour l'autre
Poissons	Filet de truite aux amandes à l'assiette	Truite pochée, préparation et service au guéridon pour l'une ; filet de truite aux amandes à l'assiette pour l'autre
Plat	Pintade, chou braisé et pommes château sur plat, découpés et servis au guéridon	Pintade, chou braisé et pommes château à l'assiette
Fromages et desserts	Plateau de fromages servi au guéridon ; ananas frais à l'assiette	Un plateau de fromages pour les trois tables ; ananas flambé au guéridon pour l'une, ananas frais à l'assiette pour l'autre

Prévoir le plateau avec trois variétés fixes et un fromage différent par service. Servir l'effervescent en seau à l'apéritif, puis proposer le vin blanc ou rosé en seau, le rouge au panier, et terminer par café ou infusion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois tables servies selon les mets et modes indiqués ; un plateau de fromages pour les trois tables, boissons proposées dans l'ordre prévu.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique U13 Service du BP Restaurant, session automne 2009, sujet 2, d'une durée de 2 h 30 et de coefficient 3. Le candidat encadre un commis et sert huit convives répartis sur trois tables. Les compétences mobilisées portent sur l'organisation et le contrôle du rang, l'accueil et la prise de commande, ainsi que l'exécution des différents modes de service des mets et des boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter le mode de service à chaque mets : à l'assiette, à l'anglaise, sur plat ou au guéridon.
- La truite pochée est préparée et servie au guéridon sur plat pour une table de deux.
- La pintade est découpée et servie au guéridon sur plat pour la table de quatre, mais à l'assiette pour les tables de deux.
- Le vin effervescent se sert en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner au commis des consignes adaptées à la mise en place, à l'accueil et au service.
- Contrôler les tables, la console et les compositions florales avant le service.
- Respecter, pour chaque mets, le mode de service et les tables indiqués au menu.
- Prévoir l'accompagnement des apéritifs, les produits de flambage et les fromages selon les consignes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment éviter de confondre les différents modes de service du menu ?

Repérez pour chaque mets le mode de service et les tables concernés. Le sujet distingue l'assiette, le service à l'anglaise, le service sur plat et le guéridon, avec notamment une préparation au guéridon pour la truite pochée et un découpage de la pintade.

Q : Quelles consignes particulières concernent le plateau de fromages et les boissons ?

Un plateau de fromages est prévu pour les trois tables et se sert au guéridon. Il comprend trois variétés fixes, complétées par un fromage différent par service. Les vins sont choisis par le centre d'examen selon les approvisionnements ou productions locales.

Q : Le sujet indique-t-il un barème ou une répartition du temps par tâche ?

Les pages du sujet indiquent une durée totale de 2 h 30 et un coefficient de 3, mais ne donnent ni barème détaillé ni durée par tâche. Le candidat doit organiser la préparation, le contrôle du rang et le service des trois tables.

Q : Quels critères d'organisation sont explicitement demandés au candidat ?

Le candidat doit donner des instructions au commis, contrôler le rang et les compositions florales, puis accueillir la clientèle, prendre les commandes et servir les trois tables. Il doit également respecter les modes de service et les consignes du menu.

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