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 2009

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

Crème de moules safranée
(1 table de 2) service à l'anglaise.
Moules marinière
(1 table de 2 et 1 table de 4) à l'assiette.

●

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

●

Pintade rôtie chou braisé, pommes château
(1 table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.
Pintade rôtie chou braisé, pommes château
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

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

●

Ananas flambé
(1 table de 2) flambage et service au guéridon.
Ananas frais
(1 table de 2 et 1 table de 4) 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.

CRDP de l'académie de Caen

INSTRUCTIONS A REMETTRE AUX CANDIDATS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

Durant l'épreuve, le candidat devra :

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.

CRDP de l'académie de Caen

CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

INSTRUCTIONS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

Durant l'épreuve, le candidat devra :

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.

MATIÈRE D'OEUVRE

- Produits pour l'élaboration des plats des menus communiquées en listes jointes.
- Plateau de fromages : 3 variétés fixes pour l'ensemble des services, plus un fromage différent par service.
- Prévoir les compositions florales pour les 2 tables de 2 couverts plus les éléments de celle qui sera réalisée par le candidat pour la table de 4 couverts.
- Accompagnement des apéritifs
- Produits pour le flambage

CRDP de l'Académie de Caen

BOISSONS

Vin effervescent, servi en seau, à l'apéritif
Vin blanc, servi en seau
Vin rouge, servi au panier
Café ou ***infusions***

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.