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 : **SUJET 3** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation et réalisation du service en restaurant** (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 - 3-Sujet.pdf

1. Organisation et réalisation du service en restaurant

Le candidat assure le service d'un menu pour huit convives répartis sur une table de quatre et deux tables de deux, avec plusieurs techniques de service des mets et des boissons. Il organise le travail du commis, contrôle son rang et participe à l'accueil, à la prise de commande et au service des trois tables.

Service des mets

Question 1. Assurer le service des mets selon les tables et les techniques indiquées : avocat au thon, dorade au beurre d'estragon, filet de poisson bonne-femme, côte ou pavé de bœuf grillé avec sauce bordelaise et pommes amandine, plateau de fromages, poires flambées et poire belle-Hélène. Respecter les préparations à l'office, le service à l'assiette, sur plat, à l'anglaise ou au guéridon, ainsi que le découpage et le flambage prévus.

Mets	Tables et technique
Avocat au thon	Table de 4 : préparation à l'office et service à l'assiette. Deux tables de 2 : service à l'assiette.
Dorade au beurre d'estragon	Une table de 2 : préparation sur plat et service au guéridon.
Filet de poisson bonne-femme	Une table de 4 et une table de 2 : service à l'assiette.
Côte de bœuf grillée, sauce bordelaise, pommes amandine	Une table de 2 : service au plat, découpage et service au guéridon.
Pavé de bœuf grillé, sauce bordelaise, pommes amandine	Une table de 2 et une table de 4 : service à l'anglaise.
Plateau de fromages	Un plateau pour les trois tables, servi au guéridon.
Poires flambées et leur sorbet	Une table de 2 : flambage et service au guéridon.
Poire belle-Hélène	Une table de 2 et une table de 4 : service en coupe.

Pour le plateau, prévoir trois variétés fixes et un fromage différent par service. Respecter les techniques prévues et préparer le matériel nécessaire au guéridon pour le découpage et le flambage.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Service des mets selon les tables et techniques indiquées, avec trois fromages fixes et un fromage différent par service.

Service des boissons

Question 2. Servir le vin effervescent à l'apéritif, le vin blanc ou rosé, le vin rouge, puis le café ou l'infusion. Présenter les vins selon les consignes : en seau pour le vin effervescent et le vin blanc ou rosé, au panier pour le vin rouge.

Servir le vin effervescent à l'apéritif, en seau, avec les accompagnements prévus. Au repas, présenter le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier. Terminer par le café ou l'infusion.

Les vins sont choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales. Présenter les boissons aux convives et respecter le mode de service demandé.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Effervescent à l'apéritif en seau ; blanc ou rosé en seau ; rouge au panier ; café ou infusion.

Organisation du travail et relation clientèle

Question 3. Donner au commis les instructions relatives à la mise en place, à l'accueil et au service. Contrôler la mise en place des tables et de la console ainsi que les compositions florales, puis, avec l'aide du commis, accueillir la clientèle, prendre la commande et assurer le service des trois tables selon les consignes.

1. Donner au commis les consignes de mise en place, d'accueil et de service. La carcasse est mise en place par le centre d'examen.
2. Contrôler les tables et la console, puis vérifier les compositions florales. Prévoir les compositions des deux tables de 2 et les éléments de la composition réalisée par le candidat pour la table de 4.
3. Avec le commis, accueillir les clients, prendre leur commande et assurer le service des trois tables en respectant les consignes du menu.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commis instruit ; tables, console et compositions florales contrôlées ; accueil, commande et service coordonnés pour les trois tables.

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

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve pratique U13 Service du BP Restaurant, session automne 2009, sujet 3, dure 2 h 30 et vaut coefficient 3. Elle porte sur le service d'un menu pour huit convives répartis sur trois tables. Les compétences mobilisées concernent les techniques de service des mets et boissons, le travail au guéridon, l'organisation du commis, le contrôle du rang et la relation clientèle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter la technique au mets : service à l'assiette, sur plat, à l'anglaise ou au guéridon.
- Réaliser au guéridon les opérations prévues, notamment le découpage de la côte de bœuf et le flambage des poires.
- Présenter les vins conformément aux consignes : seau pour l'effervescent et le blanc ou rosé, panier pour le rouge.
- Le service comprend l'organisation du commis, le contrôle du rang, l'accueil de la clientèle et la prise de commande.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter la répartition des mets entre la table de quatre et les deux tables de deux.
- Vérifier les tables, la console et les compositions florales avant le service.
- Donner au commis des instructions claires pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Respecter les techniques de service et coordonner les mets et boissons pour les trois tables.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment choisir la technique de service à appliquer aux différents plats ?

Suivez l'indication associée à chaque mets : service à l'assiette, sur plat, à l'anglaise ou au guéridon. Le sujet précise aussi les préparations à l'office, le découpage de la côte et le flambage des poires.

Q : Quels gestes particuliers au guéridon sont prévus dans cette épreuve ?

La dorade est préparée et servie au guéridon, la côte de bœuf y est découpée et servie, le plateau de fromages y est présenté et les poires y sont flambées puis servies.

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

Le sujet indique une durée totale de 2 h 30 et un coefficient 3, mais ne précise ni répartition du temps ni barème détaillé. Organisez le déroulement selon les étapes du menu et les consignes de service.

Q : Quels éléments de l'organisation du candidat sont explicitement demandés ?

Le candidat doit instruire le commis, contrôler la mise en place des tables et de la console ainsi que les compositions florales, puis contribuer à l'accueil, à la prise de commande et au service des trois tables.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2009/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2009 - 3-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.