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 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2009/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2009 - 4-Sujet.pdf

1. Organisation et réalisation du service en salle

Le candidat assure le service d'un menu pour huit convives répartis sur trois tables, avec des préparations servies à l'assiette, au plat, à l'anglaise ou au guéridon selon les consignes. Il organise le travail avec un commis, contrôle la mise en place, accueille les clients, prend les commandes et assure le service des mets et des boissons.

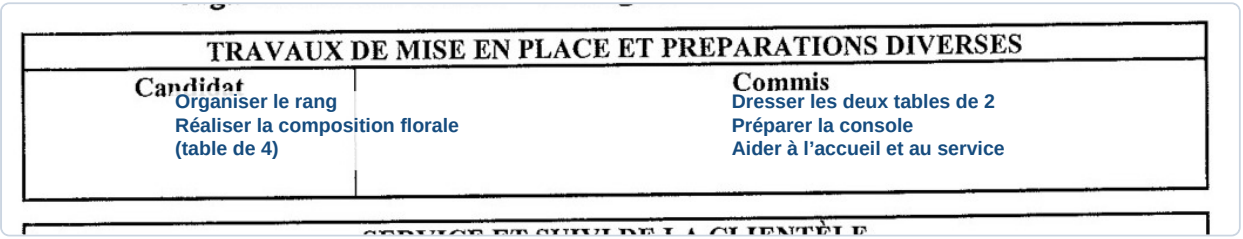
Mise en place et organisation du travail

Question 1. Organiser les travaux de mise en place et les préparations diverses, transmettre au commis les consignes concernant la mise en place, l'accueil et le service, puis contrôler le rang, les tables, la console et les compositions florales. Prévoir les éléments de la composition florale de la table de quatre couverts. La mise en place de la carcasse est réalisée par le centre d'examen.

La carcasse est installée par le centre d’examen. Le candidat répartit les tâches, donne les consignes au commis et les inscrit sur la fiche de travail.

1. Organiser le rang et réaliser la composition florale de la table de 4 avec les éléments prévus par le centre.
2. Faire dresser les deux tables de 2 et préparer la console par le commis.
3. Contrôler la propreté, la disposition et le matériel des tables et de la console, ainsi que les trois compositions florales. Corriger les défauts avant l’accueil.

Consignes de mise en place à inscrire sur la fiche


TRAVAUX DE MISE EN PLACE ET PREPARATIONS DIVERSES

Candidat	Commis
Organiser le rang Réaliser la composition florale (table de 4)	Dresser les deux tables de 2 Préparer la console Aider à l’accueil et au service

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rang organisé et contrôlé pour 8 convives : une table de 4 et deux tables de 2. Composition florale de la table de 4 réalisée par le candidat.

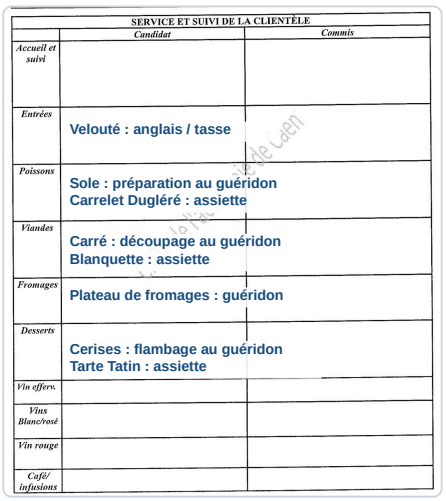
Service des mets

Question 2. Assurer le service des trois tables conformément au menu et aux techniques indiquées : velouté aux champignons à l'anglaise pour une table et en tasse pour les deux autres, sole meunière préparée et servie au guéridon, filet de carrelet Dugléré à l'assiette, carré d'agneau découpé au guéridon, blanquette d'agneau à l'assiette, plateau de fromages au guéridon, cerises flambées au guéridon et tarte Tatin à l'assiette.

Mets et tables	Service demandé
Velouté, table de 4	À l'anglaise
Velouté, deux tables de 2	En tasse
Sole meunière, une table de 2	Sur plat, préparation et service au guéridon
Filet de carrelet Dugléré, une table de 4 et une table de 2	À l'assiette
Carré d'agneau rôti, table de 4	Au plat, découpage et service au guéridon
Blanquette d'agneau, deux tables de 2	À l'assiette
Fromages, un plateau pour les trois tables	Au guéridon
Cerises flambées, table de 4	Flambage et service au guéridon
Tarte Tatin, deux tables de 2	À l'assiette

Suivre l'ordre du menu, annoncer les mets et respecter la technique propre à chaque service. Au guéridon, travailler avec précision et discrétion. Pour le flambage, éloigner les matières inflammables, prévenir les convives et garder les moyens d'extinction accessibles.

Techniques de service à reporter sur la fiche


SERVICE ET SUIVI DE LA CLIENTÈLE

	Candidat	Commis
Accueil et suivi		
Entrées	Velouté : anglais / tasse	
Poissons	Sole : préparation au guéridon Carrelet Dugléré : assiette	
Viandes	Carré : découpage au guéridon Blanquette : assiette	
Fromages	Plateau de fromages : guéridon	
Desserts	Cerises : flambage au guéridon Tarte Tatin : assiette	
Vin offert.		
Vins Blanc/rosé		
Vin rouge		
Café/ infusions		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les neuf services sont réalisés selon le menu et la technique prescrite, pour les trois tables.

Accueil, boissons et suivi de la clientèle

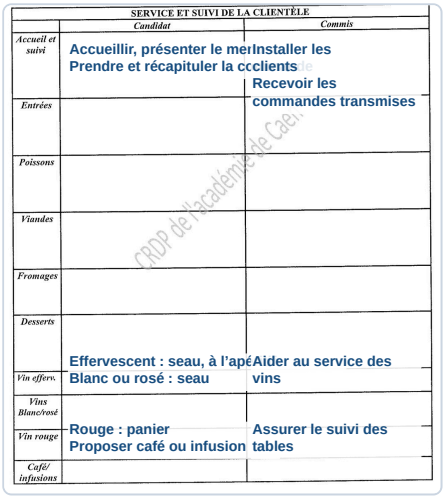
Question 3. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle, prendre les commandes et assurer le suivi des trois tables. Coordonner le service des boissons : vin effervescent servi en seau à l'apéritif, vin blanc ou rosé en seau, vin rouge au panier, puis café ou infusion, en respectant les techniques professionnelles attendues.

Accueillir les clients avec courtoisie, les installer et présenter le menu. Prendre et récapituler la commande, puis la transmettre au commis. Le candidat coordonne le rythme du service et reste attentif aux besoins des trois tables.

- À l'apéritif : vin effervescent en seau.
- Pendant le repas : vin blanc ou rosé en seau, vin rouge au panier, selon le choix du client.
- En fin de repas : proposer café ou infusion et assurer le service.

Le commis aide à l'accueil, transmet les commandes et participe au service. Choisir les vins selon les approvisionnements du centre et respecter les techniques professionnelles de présentation et de service.

Accueil et boissons : répartition des rôles sur la fiche



✓ RÉPONSE À RETENIR

Accueil, commande et suivi coordonnés. Effervescent en seau à l'apéritif, blanc ou rosé en seau, rouge au panier, puis café ou infusion.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique de BP Restaurant, sous-épreuve U13 Service, se déroule lors de la session automne 2009. Le code est U13, la durée est de 2 h 30 et le coefficient est 3. Le candidat sert un menu pour huit convives sur trois tables et démontre ses compétences en organisation, encadrement du commis, accueil, prise de commande et service des mets et boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter la technique au menu : service à l'assiette, au plat, à l'anglaise ou au guéridon.
- Préparer et servir la sole meunière au guéridon; découper et servir le carré d'agneau au guéridon.
- Servir le vin effervescent en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier.
- Le centre d'examen met en place la carcasse; le candidat contrôle son rang, les tables, la console et les compositions florales.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner au commis des instructions claires sur la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler les tables, la console et les compositions florales avant le service.
- Respecter pour chaque mets le mode et la technique de service indiqués au menu.
- Coordonner le travail sur les trois tables et assurer le suivi de la clientèle avec le commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment choisir la technique de service pour chaque plat ?

Suivez les indications du menu : service à l'anglaise pour un velouté, en tasse pour les deux autres tables, à l'assiette pour les plats signalés et au guéridon pour les préparations, découpages et flambages demandés.

Q : Quelles modalités de service des boissons faut-il respecter ?

Le vin effervescent est servi en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier. Le café ou l'infusion termine le service; le centre choisit les vins selon les approvisionnements.

Q : Quel est le barème global et combien de temps dure l'épreuve ?

La grille d'évaluation indique une note globale sur 20, sans répartition chiffrée par tâche dans le sujet. L'épreuve dure 2 h 30 et son coefficient est 3.

Q : Quels critères sont évalués par le jury ?

La grille porte notamment sur l'organisation, les consignes au commis, le contrôle de la mise en place, l'accueil et le suivi, les techniques de service, la coordination des tables et le service des boissons.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2009/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2009 - 4-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.