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 4

Menu pour 8 convives répartis sur 1 table de 4 couverts et 2 tables de 2 couverts

Velouté aux champignons
(1 table de 4) service à l'anglaise.
Velouté aux champignons
(2 tables de 2) service en tasse.

●

Sole meunière
(1 table de 2) sur plat, préparation et service au guéridon.
Filet de carrelet Dugléré
(1 table de 4 et 1 table de 2) service à l'assiette.

●

Carré d'agneau rôti, pommes boulangère
(1 table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.
Blanquette d'agneau, riz pilaw
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

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

●

Cerises flambées sur glace vanille
(1 table de 4) flambage et service au guéridon.
Tarte Tatin
(2 tables de 2) service l'assiette.

CRDP de l'académie de Caen

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.

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.

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT – Session 2009

N° CANDIDAT : .....

E1 : Pratiques professionnelles U 13

Organisation du travail – Consignes à transmettre au commis

TRAVAUX DE MISE EN PLACE ET PREPARATIONS DIVERSES	
Candidat	**Commis**

SERVICE ET SUIVI DE LA CLIENTÈLE		
	Candidat	*Commis*
Accueil et suivi		
Entrées		
Poissons		
Viandes		
Fromages		
Desserts		
Vin efferv.		
Vins Blanc/rosé		
Vin rouge		
Café/ infusions		

CRDP de l'académie de Caen

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT – Session 2009

Sous-Épreuve U13 : SERVICE

Coefficient : 3

GRILLE D'ÉVALUATION

EXIGENCES	PRÉCISIONS	CANDIDAT N°
Organiser le travail et transmettre les consignes au commis par écrit.	appliquer les consignes écrites	0 1 2 3
Assurer le suivi des consignes transmises.	gérer et diriger le travail du commis pendant le service	0 1 2 3
Réaliser la décoration florale et contrôler la mise en place.	conformité avec les exigences professionnelles rectifications éventuelles	0 1 2 3
Adopter un comportement et une tenue professionnelle.	tenue vestimentaire irréprochable, attitude adaptée	0 1 2 3
Accueillir et installer les clients.	prendre en charge les clients sans attendre et veiller à leur confort	0 1 2 3
Utiliser rationnellement le mobilier, le matériel.	utiliser les guéridons et la console	0 1 2 3
Prendre la commande.	annoncer le menu au client en le guidant dans son choix avec aisance	0 1 2 3
Rédiger les différents bons, en assurer le circuit.	lisibilité et possibilité de facturation	0 1 2 3
Mettre en place le poste de travail.	au moment opportun	0 1 2 3
Maîtriser la technique de service à l'anglaise	aisance, dextérité, rapidité	0 1 2 3
Maîtriser la technique de service à l'assiette	aisance, dextérité, rapidité	0 1 2 3
Maîtriser la technique de service au guéridon	aisance, dextérité, rapidité	0 1 2 3
Mettre en oeuvre les techniques de tranche ou de découpage.	utiliser les techniques en respectant le produit, faire des parts égales, servir chaud (efficacité, rapidité, propreté)	0 1 2 3
Mettre en oeuvre les techniques de filetage ou découpage (poissons).		0 1 2 3
Mettre en oeuvre les techniques de flambage.		0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin effervescent.	présenter la bouteille, respecter les techniques de service, aisance, dextérité et propreté.	0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin blanc.		0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin rouge en panier.		0 1 2 3
Coordonner et synchroniser le service des mets et des boissons des trois tables.	assurer la continuité du service dans le rang	0 1 2 3
Évaluer le service du fromage	Connaissance des produits, portionnage + service	0 1 2 3
	Note /20	Total x 20 / 60

Objet d'examen de capy

MEMBRES DU JURY — EMMARGEMENT

*
*
*
*

OBSERVATIONS

0	Aucune maîtrise
1	Maîtrise insuffisante
2	Maîtrise satisfaisante
3	Maîtrise totale

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.