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 2010 • Code sujet : **U13** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation et réalisation d'un service de 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/2010/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation et réalisation d’un service de restaurant

Le candidat assure le service d’un menu pour huit convives répartis sur une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts, à partir de l’un des trois menus proposés. Les menus prévoient différentes techniques de service des mets et des boissons, ainsi que des préparations au guéridon, des découpages, des filetages ou des flambages.

Préparation et accueil

Question 1. Organiser le travail, transmettre les consignes écrites au commis et en assurer le suivi. Préparer le poste au moment opportun, réaliser la décoration florale et contrôler la mise en place, adopter une tenue et un comportement professionnels, accueillir et installer les clients, puis présenter le menu et prendre leur commande en les guidant dans leur choix.

Prendre connaissance du menu attribué parmi les trois menus, puis organiser le travail et remettre au commis des consignes écrites adaptées aux préparations, au matériel et au déroulement du service. Préparer le poste au moment opportun, utiliser rationnellement guéridons et console, réaliser une décoration florale et contrôler la mise en place. Pendant le service, diriger le travail du commis et rectifier si besoin. Accueillir et installer les huit convives en veillant à leur confort. Présenter le menu, guider le choix avec aisance et prendre la commande clairement. Maintenir en toute circonstance une tenue irréprochable et une attitude professionnelle.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poste contrôlé, consignes transmises et suivies, huit convives accueillis, menu présenté et commande prise avec des conseils adaptés.

Service des mets

Question 2. Rédiger les différents bons et en assurer le circuit. Utiliser rationnellement le mobilier et le matériel, puis assurer avec aisance, dextérité et rapidité les services à l’assiette, à l’anglaise et au guéridon, ainsi que les techniques de tranchage, de découpage, de filetage et de flambage prévues au menu, en respectant les produits et la propreté du service.

Adapter les bons au menu attribué et assurer leur circuit jusqu’à la facturation et à l’envoi. Prévoir le mobilier et le matériel nécessaires sans encombrer le rang. Réaliser chaque prestation demandée avec aisance, dextérité, rapidité et propreté :

1. Servir à l’assiette les mets prévus ainsi que les préparations d’office.
2. Pour le service à l’anglaise, présenter le plat et servir des parts égales.
3. Au guéridon, travailler proprement et efficacement. Selon le menu, préparer la sole meunière, le tronçon de turbot ou la dorade ; découper le carré d’agneau, le poulet ou la pintade ; réaliser le flambage demandé.
4. Pour le poisson, fileter ou découper en respectant le produit et servir chaud.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bons transmis et suivis ; mets servis selon le menu attribué, avec maîtrise des techniques, parts égales et poste propre.

Boissons, fromage et coordination

Question 3. Coordonner et synchroniser le service des mets et des boissons aux trois tables afin d'assurer la continuité du service dans le rang. Conditionner, ouvrir et servir les vins effervescents, blancs ou rosés et rouges selon les consignes du menu, puis présenter et servir le fromage en démontrant la connaissance des produits et en assurant un portionnage adapté.

Synchroniser l'envoi des mets et des boissons aux trois tables pour maintenir la continuité du service. Les vins sont choisis par le centre d'examen selon les approvisionnements ou les productions locales. Présenter chaque bouteille et respecter la technique correspondant au menu :

- Vin effervescent : le servir en seau à l'apéritif et l'ouvrir avec maîtrise, sans bruit ni projection.
- Vin blanc ou rosé : le servir en seau. Vin rouge : le servir au panier en évitant de troubler le dépôt.
- Servir également le café ou l'infusion prévus au menu.
- Présenter au guéridon l'unique plateau de fromages destiné aux trois tables, nommer les produits et proposer un portionnage adapté.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Service des boissons coordonné avec les mets ; vins présentés et servis selon les consignes, plateau de fromages expliqué et portionné au guéridon.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique de service du Brevet professionnel Restaurant, session automne 2010, porte le code U13, dure 2 h 30 et a un coefficient 3. Le candidat réalise l'un des menus proposés pour huit convives répartis sur trois tables. L'évaluation porte sur l'organisation du travail, l'accueil, les techniques de service des mets, le service des boissons et du fromage, ainsi que la coordination.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter le service au menu : service à l'assiette, à l'anglaise ou au guéridon.
- Réaliser tranchage, découpage, filetage et flambage en respectant le produit et en servant des parts égales.
- Coordonner le service des mets et des boissons pour garantir sa continuité entre les trois tables.
- La grille évalue chaque critère de 0 à 3 et ramène le total sur 60 à une note sur 20.

Points de vigilance & attentes du jury

- Transmettre des consignes écrites au commis et vérifier leur application pendant le service.
- Préparer le poste au moment opportun et contrôler la mise en place ainsi que la décoration florale.
- Respecter les techniques prévues au menu et servir proprement, rapidement et avec dextérité.
- Coordonner mets et boissons, et assurer un service du fromage adapté aux produits et aux convives.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment choisir la technique de service à appliquer ?

Suivez les indications du menu pour chaque mets : elles précisent le service à l'assiette, à l'anglaise ou au guéridon, ainsi que les préparations éventuelles. Les menus des sujets 2, 3 et 4 proposent des combinaisons différentes.

Q : Quels critères sont attendus pour les découpages, filetages et flambages ?

La grille évalue la maîtrise de la technique adaptée au produit, le respect du produit, des parts égales et un service chaud. Elle prend aussi en compte l'efficacité, la rapidité et la propreté des gestes.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment organiser le service ?

L'épreuve dure 2 h 30. Préparez le poste au moment opportun, répartissez et suivez le travail du commis, puis coordonnez les mets et les boissons pour maintenir la continuité du service aux trois tables.

Q : Comment la grille transforme-t-elle les critères en note ?

Chaque critère reçoit une note de 0 à 3 : aucune maîtrise, maîtrise insuffisante, maîtrise satisfaisante ou maîtrise totale. Le total est sur 60 et la grille indique une note sur 20 calculée à partir de ce total.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2010/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2010 - 1-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.