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 2010

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

Cocktail de crevettes aux agrumes
(1 table de 4) préparation d'office, service à l'assiette.
Cocktail de crevettes aux agrumes
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

Filet de dorade grillé, beurre de fenouil
(1 table de 4 et 1 table de 2) service à l'assiette.
Dorade grillée, beurre de fenouil
(1 table de 2) sur plat, préparation et service au guéridon.

●

Carré d'agneau rôti, haricots verts
(1 table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.
Côtes d'agneau sautées, haricots verts
(2 tables de 2) service à l'anglaise.

●

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

●

Pêche Melba
(1 table de 4 et 1 table de 2) service à l'assiette.
Pêches flambées
(1 table de 2) flambage et service au guéridon.

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.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2010

Sous-épreuve : U13 Service
Coef. 3 Durée 2 h 30

SUJET 3

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

Assiette de jambon de pays
(1 table de 4) préparation d'office et service à l'assiette.
Assiette de jambon de pays
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●

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

●

Poulet cocotte grand'mère
(1 table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.
Poulet cocotte grand'mère
(2 tables de 2) service à l'anglaise.

●

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

●

Cerises jubilées, glace vanille
(1 table de 4) flambage et service au guéridon.
Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé
(2 tables de 2) 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.

Banque Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2010

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

Assiette de charcuterie
(1 table de 4 et 2 tables de 2) service à l'assiette.

●

Aile de raie aux câpres
(1 table de 4 et 1 table 2) service à l'assiette.
Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise
(1 table de 2) préparation et service au guéridon.

●

Pintade rôtie Choisy
(1 table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.
Pintade rôtie Choisy
(2 tables de 2) service à l'anglaise.

●

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

●

Pruneaux flambés, glace vanille
(1 table de 4) flambage et service au guéridon.
Coupe agenaise
(2 tables de 2) 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.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

ACADEMIE DE CLERMONT-FERRAND

BREVET PROFESSIONNEL DE RESTAURANT

Annexe 7 Sous - Épreuve SERVICE Unité 13 Coefficient : 3

GRILLE D'EVALUATION

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

MEMBRES DU JURY	EMMARGEMENT	OBSERVATIONS
*		
*		
*		
*		

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel Réseau Scéren

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.