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

E1 : Pratiques professionnelles ; U11 : Démonstration technique ; U13 : Service

Session 2011 • Code sujet : **E1, U11, U13** • Durée : **30 min pour U11 ; non indiquée pour E1 et U13** • Coefficient : **1 pour U11 ; 3 pour U13 ; non indiqué pour E1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation du travail et consignes à transmettre au commis** (2 questions) — **Page 3**
2. **Avocats aux crevettes** (1 question) — **Page 5**
3. **Découpage de l'ananas frais** (1 question) — **Page 6**
4. **Réalisation d'un cocktail classique à base de cognac suivant la Coupe Scott** (1 question) — **Page 7**
5. **Évaluation du service** (2 questions) — **Page 8**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2011/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2011 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation du travail et consignes à transmettre au commis

Dans l'épreuve E1 de la session 2009, le candidat travaille avec un commis et la carcasse est mise en place par le centre d'examen. Il donne les consignes, contrôle le rang et les compositions florales, puis organise l'accueil, la prise de commande et le service de trois tables.

Question 1. Donner au commis les instructions relatives à la mise en place, à l'accueil et au service, contrôler la mise en place du rang et les compositions florales, puis assurer avec le commis l'accueil de la clientèle, la prise de commande et le service des trois tables.

1. Avant le service, répartir les tâches avec le commis et préciser l'ordre de travail, les consignes d'hygiène, la tenue et les techniques à employer. La carcasse étant installée par le centre, ne pas en prévoir la mise en place.
2. Contrôler le rang dressé par le commis : tables, console et compositions florales. Corriger ce qui est nécessaire avant l'arrivée des clients.
3. Avec le commis, accueillir et installer les clients, présenter la carte, prendre et transmettre les commandes. Coordonner le service des trois tables, suivre les demandes, débarrasser au bon moment et maintenir un rythme régulier.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consignes transmises, rang et fleurs contrôlés, puis accueil, commandes et service coordonnés pour les trois tables.

Fiche de répartition

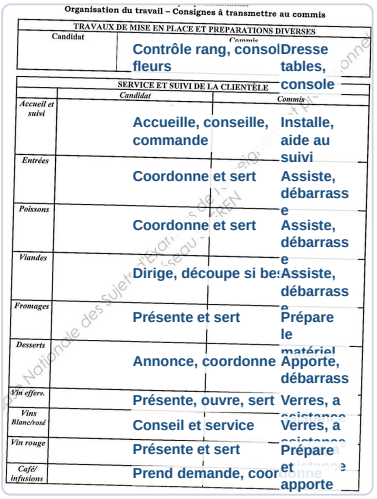
Question 2. Compléter la fiche en répartissant entre le candidat et le commis les travaux de mise en place et les tâches liées au service et au suivi de la clientèle, selon les rubriques proposées.

Le candidat organise et contrôle le travail, conduit la relation avec la clientèle et coordonne les gestes techniques. Le commis réalise la mise en place et l'assiste pendant le service.

Rubrique	Candidat	Commis
Mise en place et préparations diverses	Organise et contrôle le rang, la console et les compositions florales.	Dresse les tables et la console, prépare le matériel.
Accueil et suivi	Accueille, conseille et prend la commande.	Installe les clients et aide au suivi de leurs demandes.
Entrées	Coordonne l’envoi et le service.	Participe au service et débarrasse.
Poissons	Coordonne et réalise le service.	Assiste au service et débarrasse.
Viandes	Dirige le service et réalise le découpage si nécessaire.	Assiste et débarrasse.
Fromages	Présente et sert les fromages.	Prépare le matériel nécessaire.
Desserts	Annonce et coordonne le service.	Apporte les desserts et débarrasse.
Vin effervescent	Présente, ouvre et sert le vin.	Prépare les verres et assiste.
Vins blanc et rosé	Conseil, présentation et service.	Prépare les verres et assiste.
Vin rouge	Présente et sert le vin.	Prépare le panier et assiste.
Café et infusions	Prend la demande et coordonne le service.	Prépare et apporte cafés et infusions.

Le candidat conserve la responsabilité de l’organisation et du service, tout en confiant au commis des tâches d’exécution et d’assistance.

Fiche de répartition complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Le candidat organise et coordonne; le commis met en place, assiste au service et contribue au suivi des clients.

2. Avocats aux crevettes

Pour la sous-épreuve U11 de la session automne 2011, le candidat réalise devant le jury des avocats aux crevettes. La prestation prévoit deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis, avec les matières d'œuvre listées sur le sujet.

Question 1. Prévoir le matériel, réaliser et argumenter la prestation devant le jury, puis l'expliquer et l'argumenter au commis.

Prévoir le matériel adapté : planche, couteau, cuillère, bols, fouet, presse-citron et assiettes. La prestation comporte deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis, à réaliser en 30 minutes.

1. Préparer les avocats, les crevettes roses décortiquées et la laitue. Réaliser une sauce cocktail avec mayonnaise, ketchup, sauce anglaise, cognac, paprika, Tabasco, sel et poivre. Ajuster l’assaisonnement et citronner les avocats.
2. Garnir et dresser proprement les quatre assiettes, puis maintenir au frais jusqu’au service.

Au commis, expliquer les étapes, l’hygiène, le maintien au froid et le dressage. Devant le jury, justifier le choix des ingrédients et veiller à une présentation soignée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avocats aux crevettes pour quatre assiettes, avec sauce cocktail, laitue et citron.

3. Découpage de l'ananas frais

La sous-épreuve U11 demande une démonstration de découpage d'ananas frais devant le jury. Le candidat prépare deux assiettes pour lui-même et deux pour le commis, à partir des deux ananas prévus.

Question 1. Prévoir le matériel, réaliser et argumenter le découpage devant le jury, puis expliquer et argumenter la prestation au commis.

Prévoir les deux ananas, une planche stable, un couteau de chef, un couteau d'office, quatre assiettes et un récipient à déchets. Se laver les mains, nettoyer le poste et stabiliser le fruit sur la planche.

1. Retirer la couronne et la base, puis éplucher l'ananas en suivant sa forme.
2. Retirer les yeux au couteau d'office, en réalisant des incisions obliques.
3. Couper le fruit en quartiers dans la longueur, enlever le cœur fibreux et détailler la chair régulièrement.
4. Répéter avec le second ananas et répartir la chair sur quatre assiettes.

Au jury, justifier la découpe régulière, la présentation et la limitation des pertes. Au commis, expliquer les gestes, la sécurité du couteau et les critères de dressage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Découper les deux ananas et dresser quatre assiettes : deux pour le candidat et deux pour le commis.

4. Réalisation d'un cocktail classique à base de cognac suivant la Coupe Scott

Le sujet U11 porte sur la réalisation devant le jury d'un cocktail classique à base de cognac suivant la Coupe Scott. Le candidat prépare un cocktail pour lui-même et un pour le commis avec les ingrédients proposés dans le sujet.

Question 1. Prévoir le matériel, réaliser et argumenter le cocktail devant le jury, puis expliquer et argumenter la prestation au commis.

Le **Brandy Alexander** convient à la demande et aux produits proposés : cognac, crème de cacao, crème fraîche et noix de muscade. Prévoir deux coupes, un shaker, un doseur, une passoire à cocktail, des glaçons et une râpe. Expliquer au jury l'équilibre entre la puissance du cognac, le cacao et l'onctuosité de la crème.

1. Rafraîchir les coupes et doser les trois ingrédients à parts égales.
2. Les verser dans le shaker avec des glaçons, frapper, puis filtrer dans les coupes.
3. Râper un peu de muscade en finition. Réaliser les deux cocktails et expliquer au commis le dosage, le frappage, le filtrage et le service immédiat.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux Brandy Alexander : cognac, crème de cacao et crème fraîche à parts égales, frappés au shaker et servis en coupe avec une touche de muscade.

5. Évaluation du service

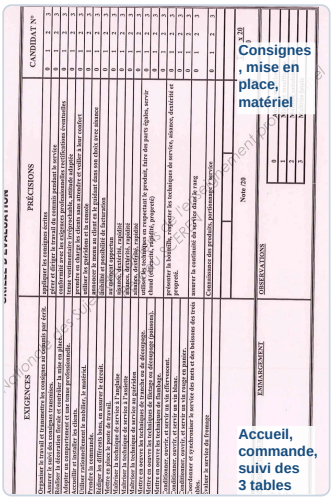
La grille U13 de la session 2009 évalue les compétences de service à l'aide de critères notés de 0 à 3, pour un total maximal de 60 points. La note est rapportée sur 20 et la sous-épreuve a un coefficient 3.

Organisation et relation clientèle

Question 1. Organiser et coordonner le travail dans le rang, transmettre les consignes, contrôler la mise en place, accueillir et suivre les clients, prendre la commande et assurer la continuité du service.

La grille porte sur l'organisation du rang et le suivi des clients : consignes au commis, mise en place, accueil, prise de commande et coordination du service des trois tables. Elle évalue aussi la tenue professionnelle, l'utilisation du matériel et la continuité du service. Chaque critère est noté de 0 à 3. Les 20 critères donnent un maximum de 60 points, ramené sur 20.

Repères : organisation et suivi des clients



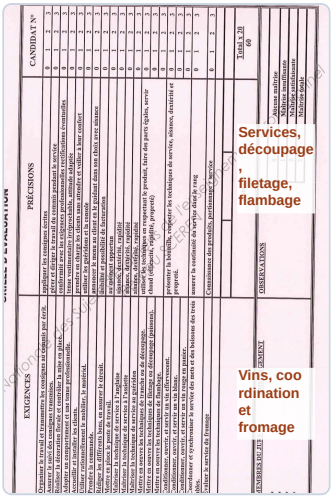
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Organiser le rang, transmettre les consignes, contrôler la mise en place et assurer l'accueil, la commande et le suivi des trois tables.

Techniques et produits

Question 2. Maîtriser les techniques évaluées : service à l'anglaise, à l'assiette et au guéridon, découpage ou filetage, flambage, service des vins et du fromage ; montrer également sa connaissance des produits.

La grille évalue les services à l'anglaise, à l'assiette et au guéridon, ainsi que les techniques de tranchage ou découpage, de filetage et de flambage. Elle vérifie aussi le conditionnement, l'ouverture et le service des vins effervescents, blancs et rouges en panier, la coordination des mets et boissons sur trois tables et le service du fromage. Les gestes doivent respecter le produit et être réalisés avec efficacité, rapidité et propreté. Chaque critère reçoit une note de 0 à 3.

Repères : techniques et produits évalués



✓ RÉPONSE À RETENIR

Maîtriser les trois services, le découpage, le filetage, le flambage, le service des vins et du fromage, avec des gestes efficaces et propres.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Ce dossier du Brevet professionnel Restaurant réunit E1, session 2009, et les sujets U11, session automne 2011, ainsi que la grille U13 de 2009. La durée indiquée pour U11 est de 30 minutes, coefficient 1 ; U13 est coefficient 3 et notée sur 20. Les situations évaluent l'organisation du service, la relation clientèle, des démonstrations techniques et les gestes professionnels de service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une mise en place efficace s'appuie sur des consignes claires, une répartition des tâches et le contrôle du rang avant le service.
- En U11, prévoir le matériel, réaliser la prestation et argumenter ses choix devant le jury et le commis.
- La grille U13 attribue de 0 à 3 points par critère, jusqu'à 60 points, puis rapporte le résultat sur 20.
- Les techniques évaluées comprennent notamment le service à l'anglaise, à l'assiette et au guéridon, le découpage, le flambage et le service des vins.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les tâches du candidat et du commis et transmettre des consignes adaptées aux étapes du service.
- Contrôler la mise en place du rang et les compositions florales, conformément aux consignes du sujet.
- En U11, prévoir le matériel et réaliser la prestation pour les quantités destinées au candidat et au commis.
- En U13, soigner la relation clientèle, la continuité du service, la maîtrise technique et la connaissance des produits.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter une démonstration technique au jury ?

Prévoyez le matériel nécessaire, réalisez la prestation demandée et argumentez vos choix devant le jury. Le sujet demande également d'expliquer et d'argumenter la prestation au commis.

Q : Comment convertir le résultat de la grille U13 sur 20 ?

Additionnez les points attribués aux critères, chacun noté de 0 à 3, pour obtenir un total maximal de 60. La grille indique de calculer la note sur 20 avec le rapport entre le total obtenu et 60.

Q : Quelle est la durée de la sous-épreuve U11 ?

La durée imprimée pour U11 Démonstration technique est de 30 minutes et son coefficient est 1. Les pages relatives à E1 et à la grille U13 ne précisent pas de durée.

Q : Quels critères de service faut-il particulièrement travailler ?

La grille évalue notamment l'organisation du travail, l'accueil et le suivi des clients, la continuité du service, la dextérité et la rapidité. Elle porte aussi sur plusieurs techniques de service et la connaissance des produits.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2011/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2011 - 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.