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

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Session 2013 • Code sujet : **SUJET N°2** • Durée : **U13 Service : 2 h 30 ; U11 Démonstration technique : 30 min** • Coefficient : **U13 : 3 ; U11 : 1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Service en salle d'un menu pour huit convives** (3 questions) — **Page 3**
2. **Démonstration technique : assiette de fruits frais** (1 question) — **Page 6**
3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2013/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

1. Service en salle d'un menu pour huit convives

Le candidat assure le service d'un menu pour huit convives répartis entre une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts, avec l'aide d'un commis. La mise en place de la carcasse est réalisée par le centre d'examen ; le candidat organise le travail du rang et suit les méthodes de service indiquées pour chaque table et chaque plat.

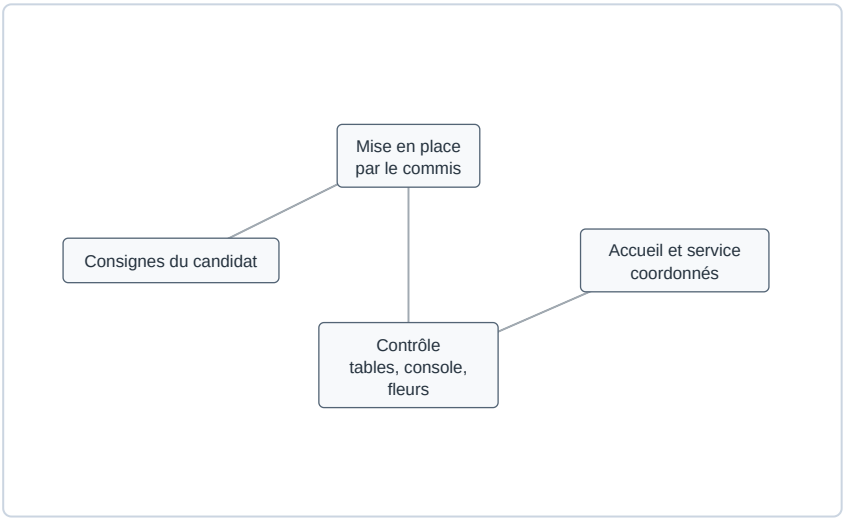
Mise en place et coordination

Question 1. Donner au commis les instructions nécessaires à la mise en place, à l'accueil et au service. Contrôler la mise en place du rang effectuée par le commis, notamment les tables et la console, et vérifier les compositions florales.

Je répartis les tâches avec le commis et lui donne les consignes pour la mise en place, l’accueil et le service. Nous convenons de l’ordre de passage et communiquons pendant le repas pour coordonner les trois tables.

Avant l’arrivée des clients, je contrôle les tables et la console préparées par le commis : propreté, stabilité, dressage et matériel nécessaire. Je vérifie aussi que les compositions florales sont fraîches, propres et ne gênent ni la vue ni les échanges. À l’accueil, nous restons courtois et attentifs, puis adaptons le rythme du service aux convives.

Coordination du rang



Instructions, mise en place et contrôle du rang avant l’accueil.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Donner les consignes au commis, coordonner le rang et contrôler tables, console et compositions florales avant l’accueil.

Accueil, prise de commande et service du menu

Question 2. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle, prendre les commandes et servir les trois tables en respectant les consignes du menu : croustadine d'œuf mollet Florentine, servie à l'anglaise à la table de quatre et à l'assiette aux deux tables de deux ; saumon poché sauce béarnaise, servi à l'assiette à une table de quatre et une table de deux, et darne de saumon servie sur plat, filetée et servie au guéridon à l'autre table de deux ; côte de bœuf grillée sauce bordelaise et pommes sautées à cru, découpée et dressée au guéridon à la table de quatre, et pavé de bœuf servi à l'anglaise aux deux tables de deux ; plateau de fromages servi au guéridon ; cerises flambées et glace pistache, préparées au guéridon à la table de quatre, et assiette de fruits frais servie à l'assiette aux deux tables de deux.

Identifier la table de quatre et les deux tables de deux, puis accueillir les convives avec le commis. Présenter le menu, prendre et reformuler les commandes, et annoncer les envois ainsi que les modes de service. Le tableau distingue les deux tables de deux par A et B.

Plat	Table de 4	Table de 2 A	Table de 2 B
Croustadine d'œuf mollet Florentine	À l'anglaise	À l'assiette	À l'assiette
Saumon poché, sauce béarnaise	Pavé à l'assiette	Pavé à l'assiette	Darne sur plat, filetée et servie au guéridon
Bœuf, sauce bordelaise, pommes sautées à cru	Côte découpée, préparée et dressée au guéridon	Pavé à l'anglaise	Pavé à l'anglaise
Fromages	Un plateau pour les trois tables, servi au guéridon		
Dessert	Cerises flambées et glace pistache, préparées au guéridon	Assiette de fruits frais	Assiette de fruits frais

Respecter la progression du menu, annoncer chaque plat et synchroniser les envois avec le commis. Soigner la présentation et adapter le rythme aux convives.

Répartition des services par table

Moment	Table de 4	Table de 2 A	Table de 2 B
Entrée	À l'anglaise	À l'assiette	À l'assiette
Saumon	Pavé à l'assiette	Pavé à l'assiette	Darne sur plat, filetée et servie au guéridon
Bœuf	Côte découpée, préparée et dressée au guéridon	Pavé à l'anglaise	Pavé à l'anglaise
Fromages	Un plateau pour les trois tables, au guéridon	Un plateau pour les trois tables, au guéridon	Un plateau pour les trois tables, au guéridon
Dessert	Cerises flambées et glace pistache, préparées au guéridon	Fruits frais à l'assiette	Fruits frais à l'assiette

Consignes de service du menu pour huit convives.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Appliquer les modes de service indiqués pour chaque table, puis servir le plateau de fromages au guéridon avant les desserts.

Service des boissons

Question 3. Servir les boissons prévues au menu : vin effervescent en seau à l'apéritif, vin blanc ou rosé en seau, vin rouge au panier, puis café ou infusion. Les vins sont choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales.

Le centre d'examen choisit les vins selon les approvisionnements ou les productions locales. Je vérifie l'identité de chaque bouteille et la présente au client avant de la servir avec le matériel prévu.

1. À l'apéritif, servir le vin effervescent dans un seau.
2. Pendant le repas, servir le vin blanc ou rosé dans un seau.
3. Servir le vin rouge au panier.
4. À la fin du repas, proposer le café ou l'infusion.

Veiller à la propreté du matériel et aux besoins des trois tables pendant le service.

Ordre du service des boissons

Apéritif	Vin effervescent servi en seau
Repas	Vin blanc ou rosé servi en seau
Repas	Vin rouge servi au panier
Fin du repas	Café ou infusion

Ordre et matériel prévus pour le service des boissons.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin effervescent à l'apéritif en seau ; vin blanc ou rosé en seau ; vin rouge au panier ; café ou infusion en fin de repas.

2. Démonstration technique : assiette de fruits frais

Devant le jury, le candidat réalise deux assiettes de fruits frais et le commis en réalise deux également. Les produits mis à disposition sont des oranges, des pommes, des kiwis, des citrons, des framboises et des feuilles de menthe.

Réalisation et argumentation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, réaliser deux assiettes de fruits frais et argumenter la prestation en présence du jury. Expliquer et argumenter également la prestation au commis, qui doit réaliser deux assiettes.

Matériel : planche, couteau d'office, couteau de chef, économe, saladier, presse-citron, assiettes froides, linge propre et récipient à déchets.

1. Se laver les mains, nettoyer le poste, laver et sécher les fruits et la menthe.
2. Préparer les fruits juste avant le dressage : peler les oranges à vif et lever les segments, peler et trancher les kiwis, tailler les pommes en fines lamelles et les citronner légèrement. Manipuler les framboises avec soin.
3. Réaliser deux assiettes harmonieuses, puis expliquer au commis les gestes, l'hygiène et le dressage à reproduire pour ses deux assiettes.

Argumenter la fraîcheur, les couleurs et les textures. Vérifier les quatre assiettes : portions régulières, fruits frais, dressage net et bords propres.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes de fruits frais : oranges, pommes, kiwis, citrons, framboises et menthe, dressées avec fraîcheur et régularité.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : Le BP Restaurant, épreuve E1 - Pratique professionnelle, session printemps 2013, sujet n°2, comprend le service U13 (2 h 30, coefficient 3) et la démonstration technique U11 (30 min, coefficient 1). Le sujet porte sur un menu pour huit convives et des assiettes de fruits frais. Il évalue l'organisation du rang, l'accueil, la coordination avec le commis, les techniques de service et l'argumentation professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter la méthode de service à chaque plat et aux consignes propres à chaque table.
- Coordonner la mise en place, le commis, l'accueil des clients et le service du rang.
- Respecter les modes de service des boissons : seau pour les vins indiqués, panier pour le vin rouge.
- Prévoir le matériel et présenter des assiettes de fruits frais avec les produits mis à disposition.

Points de vigilance & attentes du jury

- Repérer les consignes propres à chaque table et à chaque plat avant de commencer le service.
- Contrôler la mise en place des tables et de la console ainsi que les compositions florales.
- Donner des instructions claires au commis et coordonner son travail pendant la prestation.
- Prévoir le matériel de démonstration et argumenter ses choix devant le jury et le commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le service quand plusieurs tables ont des consignes différentes ?

Repérez les consignes propres à chaque table dans le menu, puis organisez les étapes avec le commis. Appliquez pour chaque plat la méthode prescrite, en tenant compte du nombre de convives et du matériel de service nécessaire.

Q : Quels modes de service des boissons faut-il retenir pour ce sujet ?

Le vin effervescent est servi en seau à l'apéritif, comme le vin blanc ou rosé indiqué au menu. Le vin rouge est servi au panier. Le centre d'examen choisit les vins selon ses approvisionnements ou les productions locales.

Q : Quelles sont les durées et les coefficients des deux sous-épreuves ?

La sous-épreuve U13 Service dure 2 h 30 et a un coefficient 3. La sous-épreuve U11 Démonstration technique dure 30 minutes et a un coefficient 1. Aucun barème en points n'est imprimé sur les pages fournies.

Q : Que faut-il montrer au jury pendant la démonstration de l'assiette de fruits ?

Le candidat prévoit le matériel, réalise deux assiettes de fruits frais et argumente sa prestation en présence du jury. Il explique et argumente également la prestation au commis, qui réalise lui aussi deux assiettes.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2013/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2013 - 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.