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

Sous-épreuves U13 Service et U11 Démonstration technique

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Service d'un menu pour huit convives répartis sur trois tables** (3 questions) — **Page 3**
2. **Démonstration technique : réalisation de quatre assiettes de saumon fumé** (1 question) — **Page 5**
3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2013/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2013 - 2-Sujet.pdf

1. Service d'un menu pour huit convives répartis sur trois tables

Le candidat assure le service pour huit convives installés à 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 menu comprend des assiettes de saumon fumé, de la truite, du poulet cocotte grand-mère, un plateau de fromages et des pêches, avec des méthodes de service distinctes selon les tables.

Question 1. Donner au commis les instructions nécessaires à la mise en place, à l'accueil de la clientèle et au service.

La carcasse étant mise en place par le centre, vérifie le matériel restant et explique au commis les tâches à effectuer. Il prépare les assiettes de saumon pour les deux tables de deux à l'office ; la table de quatre est préparée en cuisine. Il participe à l'accueil et à l'installation des huit convives, puis note et reformule les commandes. Rappelle les services prévus : truites à l'assiette ou au guéridon, poulet au guéridon ou à l'anglaise, fromages au guéridon et desserts selon les tables. Coordonne les boissons et le débarrassage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commis informé de la mise en place, de l'accueil, des commandes et des services spécifiques à chaque table.

Question 2. Contrôler la mise en place du rang réalisée par le commis, notamment les tables et la console, et vérifier les compositions florales.

Avant l'arrivée des clients, fais le tour du rang avec le commis et demande la correction immédiate de toute anomalie.

- Tables propres et stables ; nappage net ; couverts et verres propres, complets et bien placés.
- Console propre, stable, accessible et garnie du matériel nécessaire aux services prévus, sans encombrement.
- Compositions florales fraîches, en contenants propres, de taille modérée pour ne gêner ni la vue ni le service.

Vérifie également la circulation autour des tables et l'absence d'obstacles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tables et console propres, complètes et accessibles ; compositions florales fraîches et non gênantes.

Question 3. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle, prendre les commandes et assurer le service des trois tables en respectant les consignes du menu pour les mets et les boissons, notamment les modes de service indiqués pour chaque plat.

1. Accueillir les huit convives, les installer, prendre les commandes et les transmettre clairement.
2. Servir le vin effervescent en seau à l'apéritif, le vin blanc ou rosé en seau et le vin rouge au panier. Le centre d'examen choisit les vins.
3. Servir le saumon à l'assiette : préparation en cuisine pour la table de quatre, à l'office pour les deux tables de deux. Servir la truite meunière à l'assiette à la table de quatre et à l'une des tables de deux ; préparer et servir

la truite pochée au beurre blanc au guéridon à l’autre table de deux.

4. Découper le poulet au guéridon à la table de quatre et le servir à l’anglaise aux deux tables de deux. Servir le plateau de fromages au guéridon, les pêches flambées au guéridon à la table de quatre et les pêches Melba à l’assiette aux deux tables de deux. Proposer café ou infusion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Huit convives servis selon les modes et répartitions indiqués pour chaque mets et chaque boisson.

2. Démonstration technique : réalisation de quatre assiettes de saumon fumé

Devant le jury, le candidat réalise deux assiettes de saumon fumé et le commis en réalise deux autres. La matière d'œuvre comprend du saumon fumé non tranché, des citrons, des micropains beurre, de la crème fraîche épaisse, de l'aneth, du pain de mie toasté et des tomates cerises.

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, réaliser et argumenter la prestation devant le jury, puis expliquer et argumenter la prestation auprès du commis.

Prévoir une planche, un couteau à saumon bien affûté, un couteau d'office, des assiettes, une cuillère et des pinces. Garder le saumon et la crème au froid ; préparer les citrons, l'aneth, les micropains au beurre, les toasts et les tomates cerises.

1. Devant le jury, expliquer la découpe puis trancher finement le saumon, régulièrement et sans déchirer les tranches. Dresser deux assiettes harmonieuses avec les garnitures prévues.
2. Montrer au commis les gestes, l'équilibre du dressage et les règles d'hygiène, puis le laisser réaliser les deux autres assiettes. Contrôler leur régularité et leur présentation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes de saumon fumé : deux réalisées par le candidat et deux par le commis, avec une découpe régulière et les garnitures prévues.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E1 du BP Restaurant, sujet n°3 de la session printemps 2013, comprend U13 Service (2 h 30, coefficient 3) et U11 Démonstration technique (30 min, coefficient 1). Elle porte sur le service d'un menu pour huit convives et la réalisation d'assiettes de saumon fumé. Les compétences évaluées concernent l'organisation, le service, la relation client et la transmission des techniques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter l'organisation du service à la répartition des huit convives entre une table de quatre et deux tables de deux.
- Respecter les méthodes de service précisées pour chaque plat et chaque table.
- Contrôler les tables, la console et les compositions florales avant le service.
- Prévoir le matériel de démonstration, réaliser les assiettes et argumenter les choix techniques.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner au commis des consignes claires concernant la mise en place, l'accueil et le service.
- Vérifier le rang réalisé par le commis, y compris les tables, la console et les compositions florales.
- Suivre les consignes du menu pour le service des mets et des boissons aux trois tables.
- Pour la démonstration, prévoir le matériel et expliquer la prestation au jury et au commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le service des trois tables ?

Tenez compte de la répartition des convives et des modalités indiquées pour chaque plat. Coordonnez-vous avec le commis, vérifiez les tables et la console, puis assurez l'accueil, la prise de commande et le service.

Q : Que faut-il montrer pendant la démonstration du saumon fumé ?

Le candidat doit prévoir son matériel, réaliser deux assiettes et argumenter sa prestation devant le jury. Le commis réalise également deux assiettes, et le candidat doit lui expliquer et argumenter la prestation.

Q : Quelle durée et quel coefficient sont prévus pour chaque sous-épreuve ?

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. Le sujet ne précise pas de répartition de temps plus détaillée.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé ou des normes précises de dressage ?

Aucun barème détaillé ni norme de dressage n'est indiqué dans les pages fournies. Les consignes portent sur le matériel, la réalisation et l'argumentation de la démonstration, ainsi que sur l'organisation et le contrôle du service.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2013/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2013 - 2-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.