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, épreuve E1 - Pratique professionnelle

Session 2013 • Code sujet : **SUJET N° 4** • Durée : **Sous-épreuve U13 : 2 h 30 ; sous-épreuve U11 : 30 min** • Coefficient : **Sous-épreuve U13 : 3 ; sous-épreuve 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 : tartare de saumon** (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 - 3-Sujet.pdf

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

Le candidat assure le service de huit convives répartis sur une table de quatre et deux tables de deux, avec l’aide d’un commis. Le menu comprend des préparations de poisson et d’agneau, un plateau de fromages, un dessert flambé et des boissons, avec des méthodes de service indiquées pour chaque plat.

Consignes au commis

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

Donne au commis des consignes précises et répartis les tâches avant l’arrivée des clients :

1. Préparer les tables et la console, contrôler le matériel et vérifier les compositions florales. La mise en place de la carcasse est déjà réalisée par le centre d’examen.
2. Accueillir les clients avec courtoisie, les accompagner et les installer aux tables prévues.
3. Se coordonner pour la prise de commande et le service, annoncer les plats et prévenir la cuisine des envois.

Insiste sur la discrétion, la tenue soignée, la propreté du rang et le respect des méthodes de service indiquées au menu.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer le rang, répartir les tâches, accueillir les clients et coordonner commandes et envois avec la cuisine.

Contrôle de la mise en place

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, contrôle les trois tables et la console avec le commis, puis demande la correction de toute anomalie.

- Tables stables, propres et correctement dressées pour quatre, deux et deux couverts ; linge, couverts et verres propres et sans oubli.
- Console propre, rangée et approvisionnée en matériel utile au service ; accès et circulation dégagés.
- Compositions florales fraîches, propres et assez basses pour ne gêner ni la vue ni les échanges.

Vérifie aussi que le matériel est à portée de main et que rien ne présente de risque pour les clients ou le personnel.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Trois tables correctement dressées, console propre et fonctionnelle, compositions florales fraîches et non gênantes.

Accueil et service

Question 3. Avec l'aide du commis, accueillir la clientèle, prendre les commandes et assurer le service des trois tables en respectant les modalités indiquées pour les plats et les boissons.

Accueillez les huit convives, installez-les à la table de quatre et aux deux tables de deux, puis prenez les commandes avec le commis. Respectez la répartition et la méthode de service du menu :

Préparation	Table et service
Tartare de saumon ; terrine de poisson	Tartare à la table de quatre ; terrine aux deux tables de deux, à l'assiette.
Dorade grillée ; pavé de poisson	Dorade à une table de deux, filetée au guéridon ; pavé à la table de quatre et à l'autre table de deux, à l'assiette.
Selle et côtes d'agneau	Selle découpée au guéridon à la table de quatre ; côtes servies à l'anglaise aux deux tables de deux.
Fromages ; dessert	Un plateau pour les trois tables, au guéridon ; pruneaux flambés au guéridon à la table de quatre ; coupe agenaise à l'assiette aux deux tables de deux.

Servez le vin effervescent à l'apéritif et le vin blanc ou rosé au seau, le rouge au panier. Proposez ensuite café ou infusion.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Appliquer la répartition par table et les services indiqués ; vin effervescent et blanc ou rosé au seau, vin rouge au panier.

2. Démonstration technique : tartare de saumon

Le candidat réalise devant le jury deux assiettes de tartare de saumon, tandis que le commis en réalise également deux. Les matières d'œuvre indiquées sont le filet de saumon, le citron, l'huile d'olive, les échalotes, l'aneth, la crème fraîche, le sel, le poivre blanc et la laitue.

Réalisation et transmission

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

1. **Matériel :** planche et couteau propres, couteau d'office, bols, cuillère, presse-citron et quatre assiettes. Prévoir de quoi se laver les mains et maintenir le saumon au froid.
2. **Réalisation :** ciseler les échalotes et l'aneth, puis tailler le saumon au couteau en petits dés réguliers. Assaisonner avec huile d'olive, citron, sel fin et poivre blanc. Ajouter un peu de crème fraîche si nécessaire, mélanger délicatement et dresser avec la laitue.
3. **Argumentation et transmission :** justifier la coupe au couteau, la fraîcheur, l'assaisonnement et le dressage. Montrer au commis les gestes, l'ordre de préparation et les règles d'hygiène, puis vérifier sa compréhension.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes de tartare : deux réalisées par le candidat et deux par le commis.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP RESTAURANT

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E1 du BP Restaurant, session printemps 2013, sujet n° 4, comprend le service U13 (2 h 30, coefficient 3) et la démonstration technique U11 (30 min, coefficient 1). Elle porte sur le service d'un menu pour huit convives et la réalisation d'un tartare de saumon. Les compétences évaluées concernent l'organisation, l'accueil, le service, la maîtrise technique et la transmission au commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter le service à chaque plat : à l'assiette, au guéridon ou à l'anglaise, selon les indications du menu.
- Organiser le service de trois tables en coordonnant la mise en place, le commis, l'accueil et les commandes.
- Pour le tartare, prévoir le matériel et réaliser deux assiettes avec les matières d'œuvre fournies.
- Argumenter la prestation devant le jury, puis expliquer et argumenter la méthode auprès du commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner au commis des instructions couvrant la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler les tables, la console et les compositions florales avant le service.
- Respecter les méthodes de service indiquées pour les plats et les boissons du menu.
- Prévoir son matériel et présenter clairement les gestes et choix techniques au jury et au commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le service d'un menu qui prévoit plusieurs méthodes de service ?

Repérez dans le menu la méthode prévue pour chaque plat : service à l'assiette, au guéridon ou à l'anglaise. Organisez le travail avec le commis et assurez le service des trois tables conformément aux consignes.

Q : Quelles matières d'œuvre sont prévues pour le tartare de saumon ?

Le sujet prévoit du filet de saumon émincé par la cuisine, du citron jaune, de l'huile d'olive, des échalotes, de l'aneth, de la crème fraîche, du sel fin, du poivre blanc moulu et de la laitue.

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

La sous-épreuve U13, consacrée au service, dure 2 h 30 et a un coefficient 3. La sous-épreuve U11, consacrée à la démonstration technique, dure 30 minutes et a un coefficient 1.

Q : Que doit-on argumenter pendant la démonstration technique ?

Le candidat doit réaliser et argumenter sa prestation en présence du jury, puis l'expliquer et l'argumenter auprès du commis. Le sujet demande aussi de prévoir le matériel nécessaire à la réalisation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2013/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2013 - 3-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.