



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

**BREVET PROFESSIONNEL  
RESTAURANT SESSION AUTOMNE 2009**

Coef. 3

Sous-épreuve : U13 Service

Durée 2 h 30

**SUJET 4**

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

***Velouté aux champignons***

(1 table de 4) service à l'anglaise.

***Velouté aux champignons***

(2 tables de 2) service en tasse.

●  
***Sole meunière***

(1 table de 2) sur plat, préparation et service au guéridon.

***Filet de carrelet Dugléré***

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

●  
***Carré d'agneau rôti, pommes boulangère***

(1 table de 4) au plat, découpage et service au guéridon.

***Blanquette d'agneau, riz pilaw***

(2 tables de 2) service à l'assiette.

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

●  
***Cerises flambées sur glace vanille***

(1 table de 4) flambage et service au guéridon.

***Tarte Tatin***

(2 tables de 2) service 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.*

## INSTRUCTIONS A REMETTRE AUX CANDIDATS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

**Durant l'épreuve, le candidat devra :**

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.

CRDP de l'académie de Caen

# CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

## INSTRUCTIONS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

**Durant l'épreuve, le candidat devra :**

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.

## MATIÈRE D'OEUVRE

- Produits pour l'élaboration des plats des menus communiquées en listes jointes.
- Plateau de fromages : 3 variétés fixes pour l'ensemble des services, plus un fromage différent par service.
- Prévoir les compositions florales pour les 2 tables de 2 couverts plus les éléments de celle qui sera réalisée par le candidat pour la table de 4 couverts.
- Accompagnement des apéritifs
- Produits pour le flambage

## BOISSONS

***Vin effervescent***, servi en seau, à l'apéritif  
***Vin blanc***, servi en seau  
***Vin rouge***, servi au panier  
***Café*** ou ***infusions***

*Les vins seront choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales.*

E1 : Pratiques professionnelles U 13  
**Organisation du travail – Consignes à transmettre au commis**

TRAVAUX DE MISE EN PLACE ET PREPARATIONS DIVERSES	
Candidat	Commis

SERVICE ET SUIVI DE LA CLIENTÈLE		
	Candidat	Commis
<i>Accueil et suivi</i>		
<i>Entrées</i>		
<i>Poissons</i>		
<i>Viandes</i>		
<i>Fromages</i>		
<i>Desserts</i>		
<i>Vin efferv.</i>		
<i>Vins Blanc/rosé</i>		
<i>Vin rouge</i>		
<i>Café/ infusions</i>		

## GRILLE D'ÉVALUATION

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