



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Restaurant - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2017

Correction du Brevet Professionnel - E1 - Conception et Organisation de Prestations de Restauration

Diplôme : Brevet Professionnel Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration

Session : 2017

Coef : 4

Durée : 2h30

Correction Dossier 1 : La prévision du personnel - définition des tâches

Objectif : Organiser le personnel nécessaire pour le dîner de gala.

Question 1 : Lister le personnel nécessaire au dîner de gala

Il faut envisager les postes suivants pour servir 150 personnes :

- 1 maître d'hôtel
- 2 chefs de rang
- 1 commis
- 1 apprenti
- 1 sommelier

Justification : Ces postes garantissent un service fluide compte tenu du nombre de convives et de la complexité du menu.

Question 2 : Énumérer les principales étapes de préparation et du service

- **Avant le service** :
 - Planification de la mise en place.
 - Préparation des boissons et des fromages.
 - Briefing du personnel sur les plats et les allergènes.
- **Pendant le service** :
 - Accueil des clients et gestion du timing de service.
 - Service des plats et des boissons.
 - Nettoyage des tables entre les plats.

Question 3 : Compléter la fiche de poste « chef de rang »

Fiche de poste pour un chef de rang :

- Intitulé : Chef de Rang
- Missions :
 - Accueillir et installer les clients.
 - Prendre les commandes et gérer le service du plat.
- Compétences requises :
 - Expérience en restauration.
 - Connaissance des mets et vins.

Correction Dossier 2 : La mise en place type d'un couvert

Objectif : Fournir un croquis de mise en place pour le dîner de gala.

Question 4 : Dessiner la mise en place d'un couvert « banquet »

Le dessin doit inclure les éléments suivants :

- Assiette de présentation
- Couverts : fourchette, couteau et cuillère
- Verres à vin, eau et flûte pour le champagne
- Serviette pliée

Question 5 : Identifier chaque matériel utilisé

Matériel utilisé :

- Assiette blanche classique
- Verre de vin en cristal
- Serviette en lin
- Couverts en acier inoxydable

Correction Dossier 3 : Accord mets et vins et prévision des besoins

Objectif : Proposer des accords mets et vins pour le dîner de gala.

Question 6 : Proposer des verres de vin AOP

- **Entrée :** Floc de Gascogne (vin doux, fruité) - 1 verre (6cl par personne)
- **Plat principal :** Cahors (vin rouge) - 1 verre (6cl par personne)
- **Dessert :** Jurançon doux (pour la meringue) - 1 verre (6cl par personne)

Question 7 : Proposer et argumenter le choix de vin

Argumentation : Chaque vin a été choisi pour ses caractéristiques réunissant saveurs et accords avec les plats, en respectant les recommandations du chef.

Question 8 : Prévoir le nombre de bouteilles nécessaires

D'après l'exemple précédent, pour 150 personnes, avec 6cl par personne :

- Nombre total de verres : $150 \times 1 = 150\text{cl}$.
- Nombre de bouteilles : $150\text{cl} / 75\text{cl} = 2$ bouteilles par vin.

Justification : 2 bouteilles par type de vin est suffisant pour assurer une marge de service.

Correction Dossier 4 : La prévision des produits

Objectif : Prévoir les besoins nécessaires pour toute la manifestation.

Questions 9-11 : Prévoir les besoins et vérifier les coûts

Besoins :

- Fruits pour brochettes (3 par personne)
- Fromages standards (3 fromages par assiette)
- Pain aux noix (30g par personne)

Vérification des coûts :

Coût maximum fromage : 2.50 € par assiette

3 fromages = 3 * coût moyen

-> Comparer avec le budget total prévu.

Correction Dossier 5 : Conception de la prestation

Objectif : Informer sur la réglementation des produits allergènes.

Questions 12-14 : Note de synthèse, identification des allergènes, fiche d'identité produit

Note de synthèse : Les restaurateurs doivent mentionner les allergènes présents dans les plats et tenir un registre valable.

Allergènes identifiés :

- Gluten
- Lait
- Œufs

Fiche d'identité produit : Présenter les caractéristiques des produits : oignon du pays, fromage AOP, etc.

Conseils pratiques :

- Gérez votre temps judicieusement, ne passez pas trop de temps sur une seule question.
- Vérifiez toujours vos calculs d'effectifs et de coûts.
- Présentez vos réponses de manière claire et structurée pour faciliter la correction.
- Anticipez les questions sur les allergies, car elles sont cruciales en matière de restauration.
- Faites des recherches préalables sur les accords mets-vins pour une meilleure préparation.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.