



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 2018

Correction de l'épreuve E1 - Conception et Organisation de Prestations de Restauration

Diplôme : Brevet Professionnel

Matière : Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration

Session : 2018

Durée : 2 heures 30

Coefficient : 4

Correction des dossiers et questions

Dossier 1 : La Gastronomie Régionale

Ce dossier concerne la conception d'un menu provençal et les accords mets et vins.

1. Concevoir le « menu provençal du festivalier »

Il est demandé de créer un menu comprenant quatre plats pour le festival. Voici un exemple de menu qui pourrait être proposé :

- Entrée : Terrine de lapereau aux herbes de Provence
- Plat Poisson : Gardiane de thon, riz de Camargue et tian de légumes
- Plat Viande : Agneau de Sisteron, légumes de saison
- Dessert : Tropézienne avec crème pâtissière

Le menu est ainsi composé de plats typiques mettant en valeur les produits de la région.

2. Suggérer un accord mets et vins

Pour la formule « boissons comprises », un accord possible serait :

- Entrée : Accord avec un **AOP Muscadet**
- Poisson : Accord avec un **AOP Châteauneuf-du-Pape blanc**
- Viande : Accord avec un **AOP Châteauneuf-du-Pape rouge**
- Dessert : Accord avec un **AOP Muscat de Beaumes de Venise**

Ces choix mettent en avant des vins de la région qui s'accordent bien avec les plats proposés.

Dossier 2 : La Prévision des Produits

Ce dossier vise à déterminer les besoins en marchandises pour la soirée d'anniversaire de Mme PISTOU.

3. Déterminer les besoins en marchandises

Pour 100 couverts (80 adultes et 20 enfants), les besoins en marchandises peuvent être calculés comme suit :

- Apéritif : $100 \times 1 = 100$

- Vin blanc : $100 \times 0.5 = 50$
- Vin rouge : $100 \times 0.5 = 50$
- Eau plate : $100 \times 1.5 = 150$
- Eau gazeuse : $100 \times 0.5 = 50$
- Café : $100 \times 1 = 100$
- Sucre : $100 \times 0.02 = 2$
- Pain : $100 \times 1.5 = 150$

Un tableau récapitulatif des marchandises à prévoir devrait être rempli dans l'annexe 2.

4. Renseigner les bons de commande

Les bons de commande doivent correspondre aux quantités calculées ci-dessus en fonction des fournisseurs.

Les annexes (annexe 3) doivent être remplies pour chaque type de marchandise.

Dossier 3 : L'Accueil des Enfants au Restaurant

Ici, il s'agit d'établir une note de synthèse sur l'accueil des enfants.

5. Établir une note de synthèse

La note doit décrire l'état actuel de l'accueil des enfants pendant les repas, incluant les observations sur les menus adaptés et les aménagements.

Une synthèse efficace doit mentionner la nécessité de créer des menus spécifiques pour enfants et d'aménager des espaces de jeux.

6. Noter les éléments de prise en charge

Il serait pertinent de proposer des activités comme des ateliers culinaires et un espace dédié aux enfants.

Ces éléments doivent figurer dans l'annexe 4 comme suggestions pour répondre aux besoins des clients.

Dossier 4 : Le Personnel

Ce dossier se concentre sur le recrutement pour le bar à cocktails.

7. Présenter l'organigramme complet

Il faut établir un organigramme détaillant les postes, y compris ceux du nouveau bar à cocktails, et intégrant les interactions entre chaque rôle.

L'annexe 5 doit inclure tous les postes et leur relation hiérarchique.

8. Renseigner la fiche de poste du chef barman

La fiche devrait contenir les responsabilités, les compétences requises, et le profil recherché.

L'annexe 6 doit être remplie avec précision pour chaque tâche spécifiée.

9. Rédiger l'annonce pour le recrutement

L'annonce doit être concise et attirer les candidats qualifiés.

L'annexe 7 doit contenir une annonce d'un maximum de 30 mots, mentionnant les compétences et la formation requises.

Dossier 5 : Le Bar

Ce dossier concerne la rentabilité des cocktails, en particulier le Cosmopolitan.

10. Calculer le coût matière du cocktail Cosmopolitan

Pour cela, il faut additionner les coûts unitaires des ingrédients :

- Vodka : 4 cl x 11,33 €/70 cl = 0,65 €
- Cointreau : 2 cl x 15,98 €/70 cl = 0,46 €
- Jus de cranberry : 0,5 cl x 1,03 €/100 cl = 0,01 €
- Jus de citron vert : 0,5 cl x 1,03 €/100 cl = 0,01 €

Coût total = 0,65 + 0,46 + 0,01 + 0,01 = **1,13 €**

Le coût matière du cocktail est de 1,13 €.

11. Fixer le prix de vente et justifier

Pour établir le prix de vente, un coefficient peut être appliqué. Par exemple, en prenant un coefficient de 3 :

Prix de vente = Coût total x Coefficient = 1,13 € x 3 = **3,39 €**

Le prix de vente proposé est de 3,39 €.

12. Finaliser la fiche produit de la vodka

Nous devons inclure des informations sur la vodka, son histoire, les marques et des suggestions de service.

L'annexe 9 doit contenir toutes ces informations complètes et actualisées.

Conseils pratiques

- **Gestion du temps** : Veillez à diviser votre temps de manière équitable entre les différentes sections, afin de ne pas vous précipiter à la fin.
- **Vérifier les détails** : Faites attention aux exigences de chaque tâche, notamment les formats et les annexes à compléter.
- **Être précis** : Les erreurs de calcul ou d'interprétation peuvent coûter des points, alors vérifiez toujours vos résultats.
- **Créativité** : N'hésitez pas à faire preuve d'originalité dans vos propositions, surtout pour les menus, selon le contexte régional.
- **Clarté** : Assurez-vous que vos documents annexes sont clairs et bien organisés pour faciliter la lecture et la compréhension par vos examinateurs.

© 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.