



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 - U21 - Technologie - Session 2006

Correction de l'épreuve U21 : Technologie

Diplôme : BP Restaurant

Session : 2006

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

Correction de l'exercice

Cette épreuve concerne l'organisation d'un banquet pour 120 personnes. Les candidats doivent compléter plusieurs annuaires de commande de matériel, denrées et personnel.

Questions et réponses

Annexe 1 : Bon de commande matériel et linge

L'objectif est de déterminer la liste de matériel et de linge nécessaire pour le banquet. Les candidats doivent estimer la quantité de chaque élément en fonction du nombre de convives, ici 120 personnes.

- Verrerie : 120 verres à vin blanc, 120 verres à vin rouge, 120 verres à eau, 120 flûtes, et ainsi de suite pour chaque type de verre. Par conséquent, chaque convive disposera d'un verre approprié.
- Assiettes : Pour un service à table, il peut être courant de prévoir un plateau spécifique, ici on prévoit des assiettes de présentation et même de MEP (Mise en Place).
- Couverts : 120 couverts, composés de fourchettes, couteaux et cuillères. Chaque convive doit avoir son propre couvert.

Conclusion : Chaque élément doit être précisé dans le bon de commande, en justifiant les quantités par le nombre de convives.

Annexe 2 : Bon de commande denrées - Liquides

Les candidats doivent justifier les besoins en liquides pour le banquet, en tenant compte du menu détaillé.

- Pour les vins :
 - Vins : Si chaque convive consomme environ 1 bouteille de 3/4, alors il faut prévoir 120 bouteilles = $120 \times 0,75L = 90L$ de vin.
- Pour l'eau :
 - Une bouteille de 1,5L pour 2 personnes fait un total de 60 bouteilles de 1,5L, soit 90L d'eau.
- Pour l'apéritif, le café et digestifs : Prévoir environ 1 verre de chaque par convive, soit environ 120 unités de chaque.

Annexe 2 bis : Bon de commande denrées - Solides

Les candidats doivent justifier les besoins en denrées solides pour le banquet, tel que le pain ou autres plats.

- Pain : Il est courant de prévoir 1/4 à 1/2 baguette par convive, donc pour 120 convives, on peut prévoir 30 à 60 baguettes.

- Pour le plat principal (B.O.F. et divers), chaque convive consomme environ 300g de plat, soit un total de 36kg pour 120 personnes.

Calculs fins : Les candidats doivent toujours justifier leurs choix en détaillant les calculs.

Annexe 3 : Besoin en personnel

Pour servir le banquet, le candidat doit estimer le nombre de serveurs nécessaires.

- Il est courant de prévoir 1 serveur pour 15-20 personnes. Pour 120 convives, il faudrait entre 6 à 8 serveurs.
- Assurez-vous de наличие d'un chef et d'un assistant pour la cuisine.

Proposition de structure de personnel :

- Chef de cuisine : 1
- Serveurs : 6 à 8
- Aide en cuisine : 2 à 3

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Évaluez chaque partie de l'annexe pour donner une estimation réaliste.
- **Détails des commandes :** Soyez rigoureux dans la justification des quantités pour chaque produit afin d'éviter les erreurs.
- **Estimez toujours les besoins supplémentaires :** Un surplus de 10% pour les denrées donne une marge de sécurité.
- **Attention aux délais :** Commandez suffisamment tôt pour éviter les ruptures de stock dans le matériel de location.
- **Documentation :** Toujours garder une trace écrite des commandes, justifications et besoins estimés.

© **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.