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 • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Arts du service et commercialisation en restauration

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-ASCR-UP1** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la prestation et des contraintes** (3 questions) — **Page 3**
2. **Quantification des besoins et choix des approvisionnements** (3 questions) — **Page 4**
3. **Réception, stockage et mise à jour des stocks** (3 questions) — **Page 7**
4. **Organisation des flux et prévention des risques** (2 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/Approvisionnements et stocks responsables/2026/BP Restaurant - Approvisionnements et stocks responsables - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la prestation et des contraintes

Vous organisez un déjeuner professionnel de 60 convives au restaurant Les Jardins du Canal, avec salade de lentilles, suprême de volaille et légumes de saison, puis tarte fine aux pommes. Le cahier des charges fixe une marge de sécurité de 10 %, une priorité aux produits de proximité sous conditions de qualité et de coût, ainsi que le respect de l'hygiène et de la traçabilité.

Partie 1

Question 1.1. Relevez deux exigences du cahier des charges qui influencent directement le choix des produits ou des fournisseurs. Pour chacune, indiquez une conséquence concrète sur votre décision d'approvisionnement.

La priorité aux produits de proximité, sous réserve d'une qualité et d'un coût acceptables, conduit à retenir Alsace Volaille, situé à 22 km et proposant une volaille française élevée en plein air. L'exigence d'hygiène et de traçabilité conduit à choisir des produits dont l'état, les températures, les dates et les lots peuvent être contrôlés. Ces informations doivent être conservées pour assurer le suivi de la livraison et des stocks.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Retenir Alsace Volaille pour sa proximité et sa qualité, et contrôler l'hygiène ainsi que la traçabilité des produits.

Question 1.2. Déterminez le nombre de portions à prévoir en appliquant la marge de sécurité de 10 % aux 60 convives. Présentez le calcul.

La marge de 10 % s'applique au nombre de portions à prévoir : **60 × (1 + 0,10) = 66 portions**. Elle ajoute six portions de sécurité. Comme le précise le DT1, elle ne modifie pas le grammage unitaire des fiches techniques : chaque portion conserve les quantités prévues par le chef.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prévoir 66 portions au total, soit 60 portions pour les convives et 6 portions de sécurité.

Question 1.3. Expliquez pourquoi la marge de sécurité ne doit pas conduire à servir systématiquement des portions supérieures aux grammages de la fiche technique. Citez deux effets d'une telle pratique sur la gestion responsable de la prestation.

La marge de sécurité permet de prévoir des portions supplémentaires, mais ne justifie pas d'augmenter le grammage prévu pour chaque convive. Respecter les grammages de la fiche technique assure des portions régulières et une estimation juste des besoins.

- Des portions excessives augmentent les quantités achetées et le coût de la prestation.
- Elles génèrent davantage de restes et de gaspillage alimentaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Respecter les grammages : maîtriser les coûts et limiter les restes ainsi que le gaspillage alimentaire.

2. Quantification des besoins et choix des approvisionnements

À partir du nombre de portions prévu, des grammages, des stocks utilisables et des conditionnements, vous déterminez les quantités à commander pour quatre denrées. Vous comparez également deux offres de volaille, frais de livraison et TVA compris, puis complétez le bon de commande pour une livraison avant 9 h le 18 juin 2026.

Partie 2

Question 2.1. Pour chacune des quatre denrées, calculez le besoin total pour la prestation, déduisez le stock utilisable pour obtenir la quantité restant à approvisionner, puis déterminez le nombre de conditionnements entiers à commander. Présentez les calculs et résultats dans le DR 1, en convertissant notamment les grammes en kilogrammes.

La marge s'applique au nombre de portions : 60 × 1,10 = 66. Les grammages sont convertis en kilogrammes, puis le stock utilisable est déduit du besoin total. Enfin, le nombre de conditionnements est arrondi à l'entier supérieur. Exemple : 66 × 80 / 1 000 = 5,28 kg de lentilles ; 5,28 − 1,20 = 4,08 kg à approvisionner, soit 3 sacs de 2 kg.

Denrée	Besoin total (kg)	À approvisionner (kg)	Conditionnements à commander	Quantité commandée (kg)
Lentilles sèches	5,28	4,08	3 sacs de 2 kg	6
Volaille crue	10,56	8,56	5 barquettes de 2 kg	10
Légumes de saison	11,88	8,88	3 caisses de 4 kg	12
Pommes	9,90	9,30	2 caisses de 5 kg	10

Les quantités commandées sont les conditionnements entiers nécessaires pour couvrir chaque besoin après déduction du stock.

DR 1 complété : calcul des besoins

Calcul des besoins et quantités à commander

Denrée	Besoin total pour la prestation (kg)	Stock utilisable (kg)	Quantité à approvisionner avant arrondi (kg)	Conditionnement	Nombre de conditionnements à commander	Quantité commandée (kg)
Lentilles sèches	5,28	1,20	4,08	Sac de 2 kg	3	6
Volaille crue	10,56	2,00	8,56	Barquette de 2 kg	5	10
Légumes de saison	11,88	3,00	8,88	Caisse de 4 kg	3	12
Pommes	9,90	0,60	9,30	Caisse de 5 kg	2	10

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lentilles : 6 kg (3 sacs). Volaille : 10 kg (5 barquettes). Légumes : 12 kg (3 caisses). Pommes : 10 kg (2 caisses).

Question 2.2. Comparez les deux offres de volaille pour 10 kg en calculant, pour chacune, le coût HT des marchandises et de la livraison, puis le coût TTC avec une TVA de 5,5 %. Indiquez l'offre retenue en tenant compte du coût, de la proximité et des critères de durabilité, en utilisant les formules fournies.

Les deux offres portent sur 10 kg, soit cinq barquettes. Le coût HT comprend les marchandises et la livraison ; le coût TTC est le total HT augmenté de 5,5 %.

Alsace Volaille : marchandises : 10 × 8,40 = 84,00 € ; total HT : 84,00 + 18,00 = 102,00 € ; TTC : 102,00 × 1,055 = 107,61 €.

Distribution Nord : marchandises : 10 × 7,90 = 79,00 € ; total HT : 79,00 + 32,00 = 111,00 € ; TTC : 111,00 × 1,055 = 117,11 € après arrondi au centime.

Alsace Volaille est retenu : son coût TTC est inférieur, le fournisseur est à 22 km et propose une volaille française élevée en plein air.

Comparaison des offres de volaille pour 10 kg

Fournisseur	Marchandises HT	Livraison HT	Total HT	Total TTC
Alsace Volaille	84,00 €	18,00 €	102,00 €	107,61 €
Distribution Nord	79,00 €	32,00 €	111,00 €	117,11 €

TVA : 5,5 %. Offre retenue : Alsace Volaille.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Alsace Volaille retenu : 102,00 € HT, soit 107,61 € TTC, contre 117,11 € TTC pour Distribution Nord.

Question 2.3. Complétez le bon de commande du DR 1 avec la quantité à commander et le conditionnement de chaque denrée. Pour la volaille, reportez le fournisseur retenu à la question 2.2 et demandez une livraison au plus tard le 18 juin 2026 avant 9 h.

Le bon de commande reprend les conditionnements entiers calculés en 2.1. Les lentilles, légumes et pommes sont commandés auprès du fournisseur habituel ; la volaille est commandée auprès d'Alsace Volaille, fournisseur retenu en 2.2.

1. Lentilles sèches : 6 kg, soit 3 sacs de 2 kg.
2. Volaille crue : 10 kg, soit 5 barquettes de 2 kg.
3. Légumes de saison : 12 kg, soit 3 caisses de 4 kg.
4. Pommes : 10 kg, soit 2 caisses de 5 kg.

Pour chaque ligne, la livraison est demandée le 18 juin 2026 avant 9 h.

DR 1 complété : bon de commande

Date de livraison demandée	Denrée	Fournisseur	Quantité à commander	Conditionnement
18 juin 2026 avant 9 h	Lentilles sèches	Fournisseur habituel	6 kg	3 sacs de 2 kg
18 juin 2026 avant 9 h	Volaille crue	Alsace Volaille	10 kg	5 barquettes de 2 kg
18 juin 2026 avant 9 h	Légumes de saison	Fournisseur habituel	12 kg	3 caisses de 4 kg
18 juin 2026 avant 9 h	Pommes	Fournisseur habituel	10 kg	2 caisses de 5 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Commander 3 sacs de lentilles, 5 barquettes de volaille, 3 caisses de légumes et 2 caisses de pommes, avant 9 h le 18 juin 2026.

3. Réception, stockage et mise à jour des stocks

Vous appliquez les procédures de réception et de stockage de l'établissement à une livraison de volaille réfrigérée, de pommes et de lentilles. La volaille est mesurée à 5,2 °C pour une limite interne de 4 °C maximum, et vous devez aussi calculer les stocks après livraison et après consommation de la prestation.

Partie 3

Question 3.1. À partir du DT 3, indiquez les contrôles à effectuer à la réception d'une denrée alimentaire. Pour la volaille mesurée à 5,2 °C alors que la limite interne est de 4 °C maximum, décrivez la conduite à tenir et les informations à consigner. Pour les pommes et les lentilles, indiquez les contrôles complémentaires à réaliser avant acceptation.

À la réception, vérifier la concordance avec la commande et le bon, les quantités, l'état du véhicule et des emballages, la température, la désignation, les lots, les dates et les documents de traçabilité. Pour les pommes, contrôler aussi la caisse et l'état des fruits. Pour les lentilles, vérifier que le sac est propre, sec, fermé et intact, et que l'identification et les dates sont lisibles.

- **Volaille à 5,2 °C :** isoler la denrée, ne pas l'intégrer au stock utilisable et prévenir le responsable. Noter l'écart et la température sur le bon, puis établir une réserve écrite ou un refus motivé selon la décision du responsable.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Volaille isolée et signalée, avec réserve écrite ou refus motivé. Pommes et lentilles acceptées après contrôle de la commande, de l'état, des dates et de la traçabilité.

Question 3.2. Décrivez le rangement des produits acceptés en précisant les mesures adaptées aux denrées réfrigérées, aux produits secs, à la traçabilité et à la rotation des stocks. Citez la méthode de déstockage attendue et expliquez son intérêt pour limiter les pertes.

1. Ranger les produits réfrigérés à la température adaptée, les protéger et séparer les produits crus des aliments prêts à consommer.
2. Placer les produits secs dans un local propre, sec, ventilé et protégé des nuisibles. Garder leur emballage adapté ou les transférer dans un contenant alimentaire identifié.
3. Conserver les lots et les dates, identifier les produits entamés et maintenir leur traçabilité.

Appliquer le PEPS, premier entré, premier sorti, en tenant compte des dates limites. Cette rotation réduit les dépassements de date, la détérioration des denrées et le gaspillage.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Stockage adapté au froid ou au sec, lots et dates conservés, puis déstockage selon le PEPS et les dates limites.

Question 3.3. Complétez le tableau du DR 2 en calculant, pour chaque denrée, le stock prévisionnel après livraison puis le stock restant après la prestation. Utilisez la relation stock final = stock initial + quantité livrée - quantité consommée et les quantités livrées en conditionnements entiers déterminées à la question 2.1.

Denrée	Stock initial (kg)	Quantité livrée (kg)	Stock après livraison (kg)	Quantité consommée (kg)	Stock restant (kg)
Lentilles sèches	1,20	6,00	7,20	5,28	1,92
Volaille crue	2,00	10,00	12,00	10,56	1,44
Légumes de saison	3,00	12,00	15,00	11,88	3,12
Pommes	0,60	10,00	10,60	9,90	0,70

Les besoins consommés sont calculés pour 66 portions. Les livraisons correspondent aux conditionnements entiers : 3 sacs de lentilles, 5 barquettes de volaille, 3 caisses de légumes et 2 caisses de pommes. Le stock après livraison est le stock initial augmenté de la livraison ; le stock restant est obtenu après déduction de la consommation.

DR 2 complété : stocks prévisionnels

Denrée	Stock initial (kg)	Quantité livrée (kg)	Stock prévisionnel après livraison (kg)	Quantité consommée (kg)	Stock restant après prestation (kg)
Lentilles sèches	1,6,00		7,20	5,28	1,92
Volaille crue	2,10,00		12,00	10,56	1,44
Légumes de saison	3,12,00		15,00	11,88	3,12
Pommes	0,10,00		10,60	9,90	0,70

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stocks restants après la prestation : lentilles sèches 1,92 kg ; volaille crue 1,44 kg ; légumes de saison 3,12 kg ; pommes 0,70 kg.

4. Organisation des flux et prévention des risques

Le plan fonctionnel présente les zones de réception, de stockage froid et réserve sèche, de préparation et de salle, disposées dans l'ordre général de circulation des denrées. Vous proposez un flux limitant les contaminations croisées et associez des mesures de prévention aux risques professionnels ou sanitaires de l'activité.

Partie 4

Question 4.1. En vous appuyant sur le schéma du DT 3, proposez l'ordre de circulation des denrées depuis leur arrivée jusqu'au service. Indiquez deux mesures permettant d'éviter les croisements entre denrées propres et déchets ou emballages souillés.

Le plan place les zones dans l'ordre suivant : **réception et contrôle → stockage froid ou réserve sèche → préparation → salle et service**.

Pour éviter les croisements, évacuer déchets et emballages souillés par un circuit distinct de celui des denrées propres. Si les circuits se croisent, organiser les passages à des moments différents et nettoyer les surfaces après l'évacuation.

Flux des denrées ajouté au plan DT 3

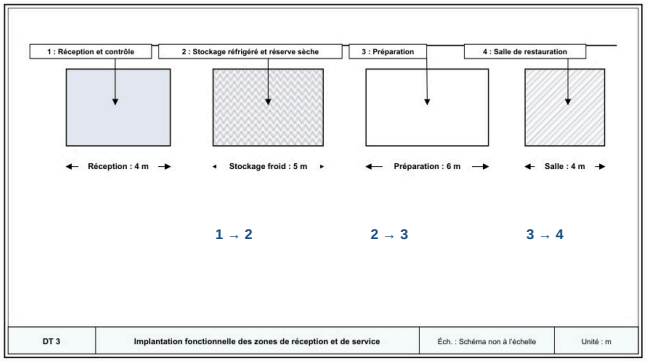


Schéma de principe coté. Les flèches de circulation sont à proposer par le candidat.

1 (1,5 point) Proposez l'ordre de circulation des denrées depuis leur arrivée jusqu'au service, en vous appuyant sur le schéma du DT 3. Indiquez deux mesures permettant d'éviter les croisements entre denrées propres et déchets ou emballages souillés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception → stockage → préparation → salle. Séparer les circuits des denrées propres et des déchets, ou organiser leur passage à des moments différents.

Question 4.2. Citez trois risques professionnels ou sanitaires liés à l'activité et associez à chacun une mesure de prévention concrète. La réponse doit comporter au moins un risque lié à la manutention ou aux déplacements et un risque lié à l'hygiène alimentaire. Appuyez-vous sur les principes de prévention du Code du travail et sur les procédures HACCP de l'établissement.

Trois risques et leurs mesures de prévention :

- **Manutention :** douleurs ou blessures liées au port de charges. Utiliser une aide à la manutention et adapter les charges.
- **Déplacement :** chute sur un sol glissant ou dans une circulation encombrée. Dégager les passages et porter des chaussures antidérapantes.
- **Hygiène alimentaire :** contamination croisée entre produits crus et prêts à consommer. Les séparer, se laver les mains et nettoyer les surfaces selon le plan HACCP.

Ces mesures préviennent les risques à la source et protègent salariés et convives.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévenir manutentions dangereuses, chutes et contaminations croisées par des aides adaptées, des circulations dégagées, des chaussures antidérapantes et l’application des règles d’hygiène HACCP.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP1 du BP Arts du service et commercialisation en restauration, session 2026, porte le code 26-BP-ASCR-UP1; elle dure 2 h 30 et a un coefficient 4. À partir d'un déjeuner professionnel à Strasbourg, le candidat analyse le cahier des charges, calcule besoins et coûts, choisit les fournisseurs, contrôle les réceptions, assure traçabilité et gestion des stocks, puis organise les flux et prévient les risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Nombre de portions prévu : N prévu = nombre de convives × (1 + 0,10) ; la marge s'applique au nombre de portions, pas au grammage unitaire.
- Besoin total : nombre de portions prévues × quantité brute par portion, après conversion cohérente des grammes en kilogrammes.
- Quantité à commander : besoin total moins stock utilisable, puis arrondi au conditionnement entier supérieur.
- Coût TTC de la volaille : (quantité achetée × prix HT au kg + frais de livraison HT) × 1,055.

Points de vigilance & attentes du jury

- Appliquer la marge de sécurité au nombre de portions et conserver les grammages de la fiche technique.
- Convertir toutes les quantités dans la même unité avant de déduire le stock et d'arrondir les conditionnements.
- Comparer les offres en incluant les frais de livraison et la TVA, puis justifier le choix par le coût, la proximité et la durabilité.
- À la réception, isoler toute denrée non conforme, prévenir le responsable et consigner le constat; respecter traçabilité, dates et PEPS.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment appliquer la marge de sécurité sans augmenter les portions servies ?

Augmentez de 10 % le nombre de convives pour calculer le nombre de portions à prévoir. Multipliez ensuite ce nombre par le grammage de référence, sans appliquer une nouvelle hausse au grammage de chaque portion.

Q : Que faire si la volaille réfrigérée dépasse la limite interne de température ?

À 5,2 °C pour une limite de 4 °C maximum, isolez la volaille et ne l'intégrez pas au stock utilisable. Prévenez le responsable, inscrivez le constat sur le bon de livraison et établissez une réserve ou un refus motivé selon sa décision.

Q : Comment calculer la quantité à commander à partir d'un stock existant ?

Calculez le besoin total pour le nombre de portions prévu, puis soustrayez le stock utilisable. Divisez la quantité restante par le format du conditionnement et arrondissez au nombre entier supérieur pour déterminer la commande.

Q : Quels critères faut-il citer pour justifier le choix d'un fournisseur ?

Présentez le coût total, livraison et TVA comprises, puis comparez la proximité et les caractéristiques de production indiquées dans le dossier. Pour la volaille, les critères comprennent la distance, la provenance française et l'élevage plein air ou standard.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/Approvisionnements et stocks responsables/2026/BP Restaurant - Approvisionnements et stocks responsables - Session 2026 - 1-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.