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

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION 2026

ÉPREUVE EP1 : CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION (UP1)

Coefficient : 4 Durée : 2 h 30

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la prestation et des contraintes (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Quantification des besoins et choix des approvisionnements (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Réception, stockage et mise à jour des stocks (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Organisation des flux et prévention des risques (3 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : RESTAURANT LES JARDINS DU CANAL, 12 RUE DES TANNEURS, 67000 STRASBOURG

Vous êtes responsable de l'organisation d'un déjeuner professionnel au restaurant Les Jardins du Canal. Le jeudi 18 juin 2026, l'établissement accueille **60 convives** pour un déjeuner assis. La prestation comprend une salade de lentilles, un suprême de volaille accompagné de légumes de saison, puis une tarte fine aux pommes. Le cahier des charges prévoit une marge de sécurité de **10 %** pour les quantités alimentaires, une priorité aux produits de proximité lorsque les conditions de qualité et de coût restent acceptables, ainsi que le respect des procédures d'hygiène et de traçabilité de l'établissement.

Les quantités, stocks, conditionnements, tarifs, critères de réception et consignes de sécurité utiles sont fournis dans les documents techniques DT 1 à DT 3. Les réponses aux questions 2.3 et 3.3 sont à porter sur les documents réponse DR 1 et DR 2. Les prix des fournisseurs sont indiqués hors taxes. Pour les calculs de facture, appliquer le taux de TVA alimentaire de 5,5 % aux marchandises et aux frais de livraison concernés. Arrondir les montants au centime et les quantités à commander au conditionnement entier supérieur.

PARTIE 1 : Analyse de la prestation et des contraintes (4 points)

Analyser la demande et déterminer les données de planification

À partir du cahier des charges et des documents DT 1 à DT 3, vous préparez l'organisation du déjeuner du 18 juin 2026. Justifiez vos propositions par les données du dossier.

Synthèse du cahier des charges

Élément	Donnée
Nombre de convives	60
Marge de sécurité alimentaire	10 %
Date de la prestation	18 juin 2026
Priorité d'approvisionnement	Proximité, qualité et coût maîtrisé

Données à utiliser pour l'ensemble du sujet

1.1 (1 point) 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.

1.2 (1,5 point) Déterminez le nombre de portions à prévoir en appliquant la marge de sécurité de 10 % aux 60 convives. Présentez le calcul.

1.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 2 : Quantification des besoins et choix des approvisionnements (7 points)

Calculer les quantités à commander, comparer les offres et préparer la commande

La quantité de référence à prévoir est celle calculée à la question 1.2. Pour chaque denrée, calculez le besoin total à partir du grammage par convive, déduisez le stock utilisable indiqué dans DT 2, puis déterminez le nombre de conditionnements entiers à commander. Utilisez la convention suivante : quantité à commander = besoin total - stock utilisable, puis arrondi au conditionnement entier supérieur.

Pour la volaille, comparez les deux offres du DT 2. Le coût total d'approvisionnement comprend le prix des marchandises et les frais de livraison. Appliquez ensuite la TVA de 5,5 %.

Extraits des fiches techniques et des stocks

Denrée	Quantité par portion	Stock utilisable	Conditionnement d'achat
Lentilles sèches	80 g	1,20 kg	Sac de 2 kg
Volaille crue	160 g	2,00 kg	Barquette de 2 kg
Légumes de saison	180 g	3,00 kg	Caisse de 4 kg
Pommes	150 g	0,60 kg	Caisse de 5 kg

Données détaillées dans DT 1 et DT 2

2.1 (3,5 points) Calculez, pour chacune des quatre denrées du tableau, le besoin total pour la prestation, la quantité restant à approvisionner après déduction du stock utilisable, puis le nombre de conditionnements entiers à commander. Présentez les calculs et les résultats dans le DR 1.

Pour les conversions, utilisez notamment : $1\,\text{kg} = 1000\,\text{g}$.

2.2 (2 points) Comparez les deux offres de volaille du DT 2 en calculant le coût HT marchandises et livraison, puis le coût TTC. Les deux offres permettent de commander la quantité de volaille correspondant à cinq barquettes de 2 kg. Indiquez l'offre retenue en tenant compte du coût, de la proximité et des critères de durabilité. Présentez les calculs selon les formules $C_{HT} = Q \times P + F$ et $C_{TTC} = C_{HT} \times (1 + 0{,}055)$, où Q est la quantité achetée, P le prix unitaire HT et F les frais de livraison HT.

2.3 (1,5 point) Complétez le bon de commande du DR 1 en indiquant, pour chaque denrée, la quantité à commander et le conditionnement. Pour la volaille, reportez le fournisseur retenu à la question 2.2. Indiquez la date de livraison demandée : au plus tard le 18 juin 2026 avant 9 h.

PARTIE 3 : Réception, stockage et mise à jour des stocks (6 points)

Contrôler les livraisons, assurer la traçabilité et appliquer une gestion responsable des stocks

Le jour de la livraison, appliquez les critères de réception définis dans DT 3. Pour l'exercice de mise à jour des stocks, on suppose que toutes les quantités calculées à la question 2.1 ont été livrées conformes et intégralement réceptionnées. Les quantités consommées correspondent aux besoins calculés pour la prestation, sans perte supplémentaire.

Situation de livraison à contrôler

Produit livré	Constat à réception	Information disponible
Volaille réfrigérée	Température mesurée à cœur : 5,2 °C	Limite interne d'acceptation : 4 °C maximum
Pommes	Caisse intacte, fruits sains à l'examen visuel	Lot et date de livraison présents sur le bon
Lentilles sèches	Sac propre, sec et fermé	Numéro de lot lisible

Les critères d'acceptation et les actions à conduire figurent dans DT 3

3.1 (2 points) À partir de 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 d'acceptation 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.

3.2 (2 points) Décrivez le rangement à appliquer aux 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.

3.3 (2 points) Complétez le tableau du DR 2 : calculez le stock prévisionnel après livraison puis le stock restant après la prestation pour chaque denrée. Utilisez la relation $S_{final} = S_{initial} + Q_{livrée} - Q_{consommée}$. Les quantités livrées sont les conditionnements entiers déterminés à la question 2.1.

PARTIE 4 : Organisation des flux et prévention des risques (3 points)

Organiser une circulation cohérente et prévenir les risques professionnels et sanitaires

Le schéma d'implantation du DT 3 représente les zones de réception, de stockage, de préparation et de service du restaurant. Il s'agit d'un schéma de principe : les cotes et les indications portées sur le document sont les données à prendre en compte pour vos réponses.

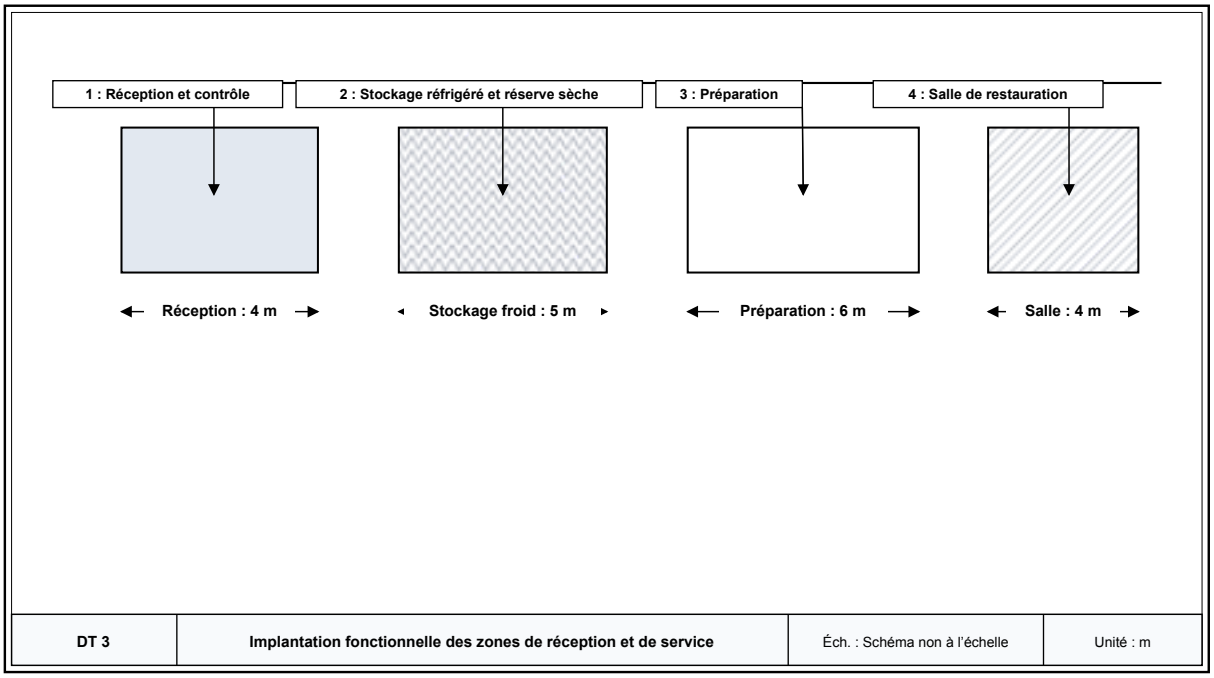


Schéma de principe coté. Les flèches de circulation sont à proposer par le candidat.

4.1 (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.

4.2 (1,5 point) Citez trois risques professionnels ou sanitaires liés à cette activité et associez à chacun une mesure de prévention concrète. Votre 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : FICHES TECHNIQUES DE LA PRESTATION ET GRAMMAGES DE RÉFÉRENCE

Prestation prévue pour le déjeuner du 18 juin 2026 : salade de lentilles, suprême de volaille et légumes de saison, tarte fine aux pommes. Les grammages ci-dessous sont les quantités brutes à approvisionner par portion. La marge de sécurité de 10 % s'applique au nombre de portions à prévoir, et non au grammage unitaire. Les produits sont utilisés dans leur état d'achat indiqué. Pour tous les calculs, convertir les grammes en kilogrammes avant de comparer les besoins aux stocks.

Pour le calcul des achats, appliquer $N_{prévu} = N_{convives} \times (1 + 0{,}10)$, puis $B = N_{prévu} \times q$, où B est le besoin total et q la quantité brute par portion. La quantité à commander est égale au besoin total diminué du stock utilisable, arrondie au conditionnement entier supérieur.

Grammages et préparation de la prestation

Préparation	Denrée prise en compte pour l'approvisionnement	Quantité brute par portion
Salade de lentilles	Lentilles sèches	80 g
Suprême de volaille	Volaille crue	160 g
Accompagnement	Légumes de saison	180 g
Tarte fine	Pommes	150 g

Quantités brutes par portion, établies par le chef de cuisine

DT 2 : ÉTAT DES STOCKS, CONDITIONNEMENTS ET OFFRES FOURNISSEURS

État des stocks utilisables relevé le 16 juin 2026 après contrôle des dates, de l'intégrité des emballages et des conditions de conservation. Les quantités indiquées sont réellement disponibles pour la prestation. Les prix sont exprimés en euros hors taxes.

Les lentilles, les légumes de saison et les pommes sont commandés auprès du fournisseur habituel, sans frais de livraison supplémentaires pour cette commande. Pour la volaille, les frais de livraison indiqués dans les offres sont soumis au même taux de TVA de 5,5 % que les marchandises. Le fournisseur Alsace Volaille est situé à 22 km du restaurant et propose une volaille française élevée en plein air. Le fournisseur Distribution Nord est situé à 180 km et propose une volaille standard. Les deux offres sont disponibles pour une livraison réfrigérée le 18 juin avant 9 h.

Stocks et conditionnements

Denrée	Stock utilisable	Conditionnement	Prix HT du conditionnement
Lentilles sèches	1,20 kg	Sac de 2 kg	8,40 € par sac
Volaille crue	2,00 kg	Barquette de 2 kg	Voir offres fournisseurs
Légumes de saison	3,00 kg	Caisse de 4 kg	10,40 € par caisse
Pommes	0,60 kg	Caisse de 5 kg	11,00 € par caisse

Prix et conditionnements utilisables pour les calculs de commande

Offres fournisseurs pour la volaille

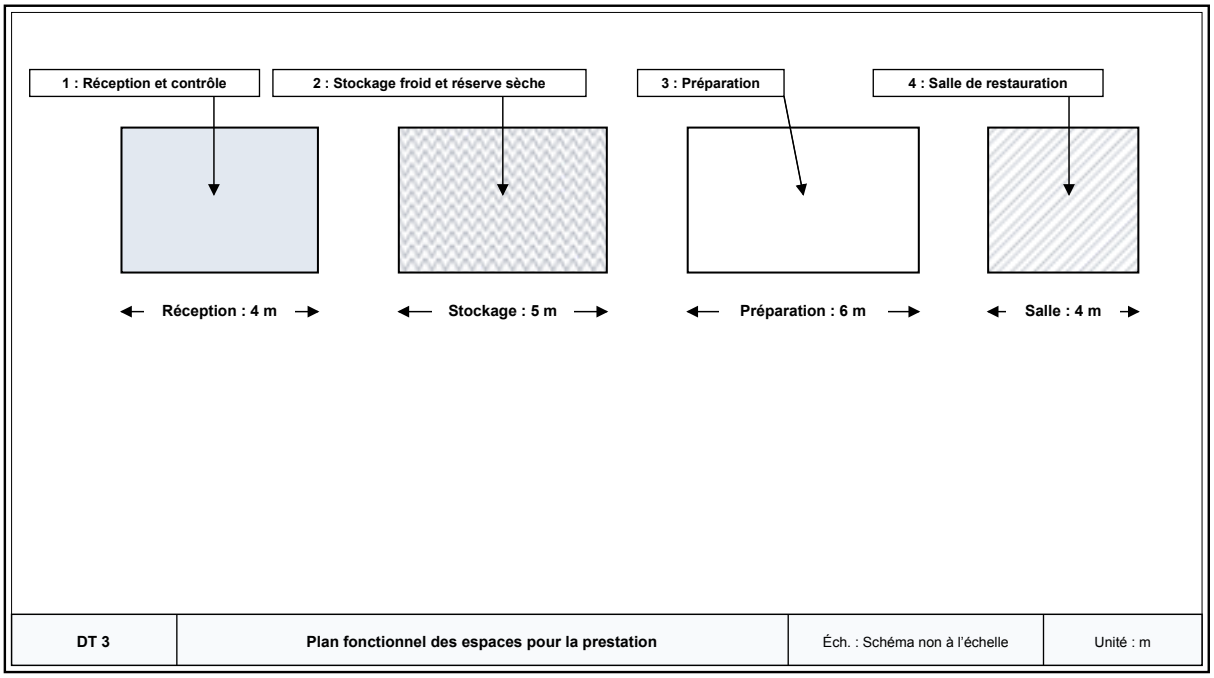
Fournisseur	Prix HT au kg	Quantité commandée	Frais de livraison HT	Provenance et critère
Alsace Volaille	8,40 €	10 kg	18,00 €	Local, France, élevage plein air
Distribution Nord	7,90 €	10 kg	32,00 €	France, élevage standard

Comparer le coût de cinq barquettes de 2 kg, soit 10 kg

DT 3 : PROCÉDURE DE RÉCEPTION, DE STOCKAGE ET DE PRÉVENTION

Les consignes ci-dessous sont les procédures internes de l'établissement pour la prestation étudiée. Elles complètent les exigences d'hygiène alimentaire et les principes de prévention des risques professionnels.

- À la réception : contrôler la concordance avec la commande, la quantité, l'état du véhicule et des emballages, l'étiquetage, le numéro de lot, les dates, la traçabilité et les températures. Pour la volaille réfrigérée de cette commande, la limite interne d'acceptation est de 4 °C maximum.
- En cas d'écart : isoler la denrée concernée, ne pas la mettre en stock utilisable, prévenir le responsable, noter le constat sur le bon de livraison et établir une réserve écrite ou un refus motivé selon la décision du responsable.
- Stockage réfrigéré : respecter la température définie pour l'équipement et la denrée, protéger les produits, séparer les produits crus des produits prêts à consommer et conserver les informations de lot et de date.
- Stockage sec : local propre, sec, ventilé et protégé des nuisibles. Maintenir les produits dans leur emballage adapté ou dans un contenant alimentaire identifié.
- Déstockage : appliquer la méthode premier entré, premier sorti (PEPS), en tenant également compte des dates limites. Identifier les produits entamés et assurer la traçabilité.
- Prévention : utiliser les aides à la manutention lorsque nécessaire, garder les circulations dégagées, porter des chaussures professionnelles antidérapantes, respecter le lavage des mains et nettoyer les surfaces selon le plan de nettoyage.



Les zones sont disposées dans l'ordre général de circulation des denrées. Schéma non à l'échelle.

Repères de contrôle à la réception

Point contrôlé	Éléments à vérifier	Action en cas de non-conformité
Température	Mesure conforme à la limite interne de 4 °C maximum pour la volaille réfrigérée	Isoler, informer le responsable, consigner et réserver ou refuser
Emballage et état	Emballage propre, intact, sans fuite ni altération visible	Ne pas intégrer au stock utilisable, signaler et consigner
Identification et traçabilité	Désignation, lot, dates et documents de livraison lisibles	Mettre en attente et demander la régularisation des informations
Quantité et commande	Concordance entre commande, bon de livraison et produits reçus	Noter les écarts sur le bon de livraison

Procédure interne de l'établissement pour cette prestation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Feuille de calcul des besoins et bon de commande, questions 2.1 et 2.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter directement les cases marquées « ... ». Détailler les calculs sur la copie si nécessaire. Indiquer les quantités dans l'unité demandée et arrondir le nombre de conditionnements à l'entier supérieur.

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	.....	1,20	.....	Sac de 2 kg	.....	.....
Volaille crue	.....	2,00	.....	Barquette de 2 kg	.....	.....
Légumes de saison	.....	3,00	.....	Caisse de 4 kg	.....	.....
Pommes	.....	0,60	.....	Caisse de 5 kg	.....	.....

Bon de commande à compléter

Date de livraison demandée	Denrée	Fournisseur	Quantité à commander	Conditionnement
18 juin 2026 avant 9 h	Lentilles sèches	Fournisseur habituel	.....	.....
18 juin 2026 avant 9 h	Volaille crue	.....	.....	.....
18 juin 2026 avant 9 h	Légumes de saison	Fournisseur habituel	.....	.....
18 juin 2026 avant 9 h	Pommes	Fournisseur habituel	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Tableau de mise à jour prévisionnelle des stocks, question 3.3 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter les cases « ... ». Le stock prévisionnel après livraison comprend le stock utilisable initial et la quantité effectivement livrée en conditionnements entiers. Le stock restant est calculé après déduction de la quantité consommée pour la prestation.

Mise à jour des stocks après la prestation

Denrée	Stock initial (kg)	Quantité livrée (kg)	Stock prévisionnel après livraison (kg)	Quantité consommée (kg)	Stock restant après prestation (kg)
Lentilles sèches	1,20	.....	.....	.....	.....
Volaille crue	2,00	.....	.....	.....	.....
Légumes de saison	3,00	.....	.....	.....	.....
Pommes	0,60	.....	.....	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.