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 de la table et mise en valeur

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-ASCR-E2** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse fonctionnelle et réglementaire de la prestation** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique, choix du matériel et calculs** (3 questions) — **Page 6**
3. **Préparation de la mise en place et protocole opératoire** (3 questions) — **Page 8**
4. **Prévention, hygiène et sécurité** (2 questions) — **Page 10**
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/Arts de la table et mise en valeur/2026/BP Restaurant - Arts de la table et mise en valeur - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire de la prestation

Le restaurant L'Atelier des Halles prépare un dîner de présentation de sa nouvelle carte pour 24 partenaires professionnels, répartis sur quatre tables de six dans une salle de 8,00 m sur 6,00 m. L'aménagement et le dressage doivent respecter les contraintes de circulation, de confort, de mise en valeur et de service à l'assiette.

Question 1.1. Relevez trois contraintes du cahier des charges qui influencent directement l'aménagement de la salle ou le dressage des tables. Pour chacune, indiquez une conséquence concrète sur votre organisation.

Contrainte	Conséquence sur l’organisation
24 convives, quatre tables de six	Installer quatre tables identiques et répartir six places par table.
Axe principal libre sur au moins 1,20 m	Maintenir le passage dégagé, sans chaise ni décoration.
Clientèle professionnelle et service à l’assiette	Prévoir un dressage sobre et fonctionnel, avec une décoration basse qui préserve les échanges.

Ces choix organisent l’espace selon la capacité prévue et facilitent le service tout en préservant le confort des convives.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre tables de six, axe libre sur 1,20 m minimum et dressage sobre avec décoration basse.

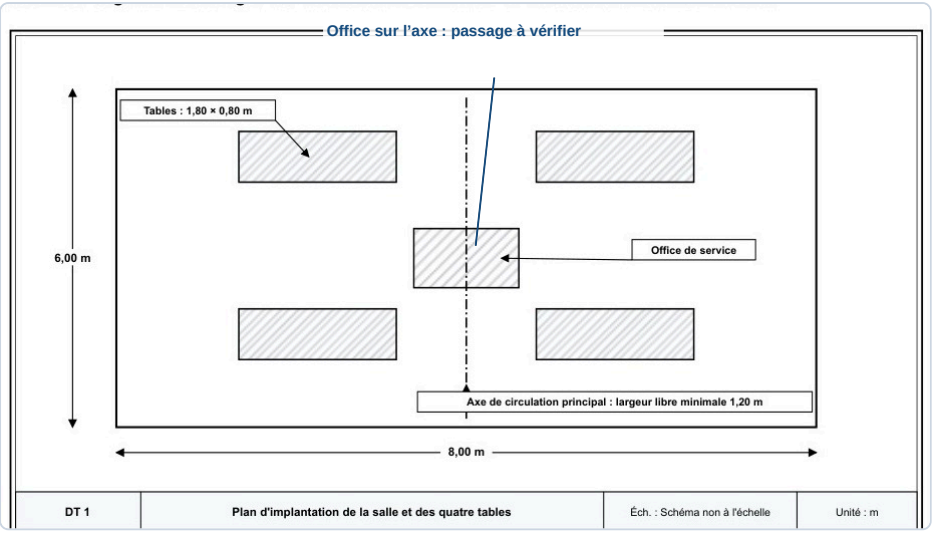
Question 1.2. À partir du plan DT 1, analysez l'implantation en indiquant les éléments qui facilitent le service et ceux qui doivent être vérifiés avant la mise en place. Traitez la circulation principale, l'accès à l'office et la relation entre les tables.

Les quatre tables sont réparties de part et d’autre de l’axe central, ce qui donne accès aux groupes depuis le passage. L’office est proche des tables, mais le plan le place sur l’axe principal : vérifier que son implantation ne réduit pas les 1,20 m libres exigés.

- Garder libres l’accès à l’office et les cheminements entre les tables.
- Vérifier les dégagements autour des chaises pour le service à l’assiette et les déplacements des convives.

Le plan étant schématique et non à l’échelle, contrôler ces passages dans la salle avant la mise en place.

Implantation : point de vigilance sur l'axe



✓ RÉPONSE À RETENIR

Vérifier le dégagement de 1,20 m autour de l'office situé sur l'axe, ainsi que les accès et les passages entre tables et chaises.

Question 1.3. Complétez le tableau du DR 1 en associant à chaque contrainte un choix professionnel cohérent et une justification liée au confort, à la mise en valeur ou à la sécurité.

Contrainte ou objectif	Choix proposé	Justification professionnelle
24 convives : 4 tables de 6	Une table identique par groupe de six	Répartition claire et service facilité.
Axe libre sur 1,20 m minimum	Garder l'axe et les accès sans obstacle	Déplacements sûrs et fluides.
Clientèle professionnelle	Dressage sobre et soigné	Confort et échanges préservés.
Mise en valeur d'une cuisine de saison	Décor bas évoquant la saison	Valorise l'offre sans masquer les convives.

Choisir une décoration propre, stable et non odorante, qui ne gêne ni les échanges ni le service.

DR 1 complété : choix et justifications

Tableau d'analyse fonctionnelle

Contrainte ou objectif	Choix proposé par le candidat	Justification professionnelle
24 convives : 4 tables de 6	1 table / 6 places	Service facilité
Axe principal libre sur 1,20 m au minimum	Axe dégagé	Passage sûr
Dîner de présentation à clientèle professionnelle	Sobre et soigné	Échanges préservés
Mise en valeur d'une cuisine de saison	Décor saisonnier bas	Valorise sans masquer

Réponses attendues sous forme concise et argumentée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tables de six, axe et accès dégagés, dressage sobre et décoration basse de saison.

2. Étude technologique, choix du matériel et calculs

La prestation de 24 couverts nécessite du linge, de la verrerie et un dressage adaptés à quatre tables de 1,80 m sur 0,80 m. Les calculs d'approvisionnement utilisent une retombée de nappe de 0,30 m, une réserve de coupe de 5 %, une réserve de verrerie de 10 % et le prix du tissu indiqué dans les ressources.

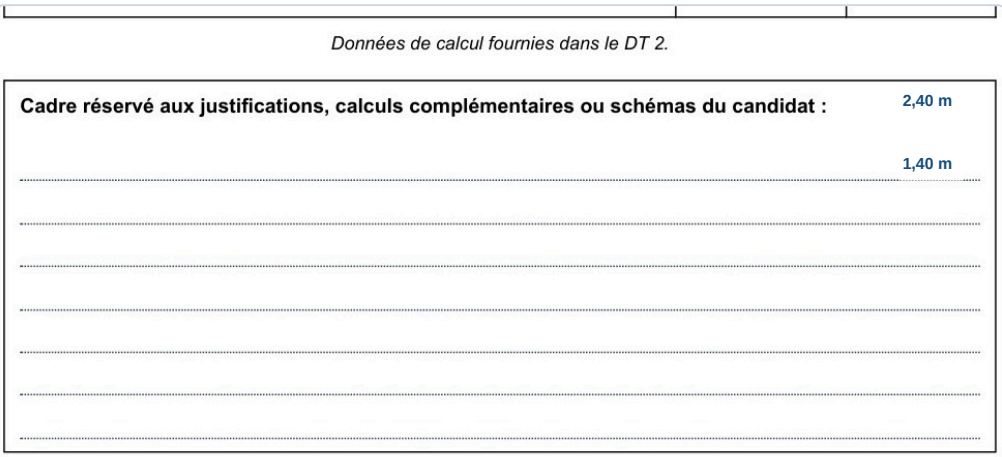
Question 2.1. Calculez les dimensions finies d'une nappe permettant une retombée de 0,30 m sur chacun des côtés d'une table. Présentez le calcul en mètres et vérifiez que la largeur finie est compatible avec un tissu en rouleau de 1,50 m.

La retombée de 0,30 m s'ajoute de chaque côté : longueur finie = 1,80 + 2 × 0,30 = 2,40 m ; largeur finie = 0,80 + 2 × 0,30 = 1,40 m. La largeur de la nappe étant placée dans la largeur du rouleau, on compare 1,40 m à 1,50 m : il reste 0,10 m de marge. La découpe est donc compatible avec le tissu fourni.

DR 2 : dimensions finies de la nappe

Données de calcul fournies dans le DT 2.

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



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Nappe finie : 2,40 m × 1,40 m. Compatible avec le rouleau de 1,50 m, avec 0,10 m de marge.

Question 2.2. Complétez le DR 2 : calculez la longueur nette de tissu nécessaire pour les quatre nappes, ajoutez la réserve de coupe de 5 %, puis calculez le coût matière correspondant. Indiquez les résultats en mètres et en euros, avec un arrondi au centime pour le coût.

Opération	Calcul	Résultat
Longueur nette pour 4 nappes	2,40 × 4	9,60 m
Longueur avec réserve de coupe	9,60 × 1,05	10,08 m
Coût matière	10,08 × 18,40	185,47 €

Chaque nappe est coupée sur 2,40 m dans le sens de la longueur. La réserve de 5 % s'applique à la longueur nette totale des quatre nappes. Le coût est calculé sur la longueur commandée, au tarif de 18,40 € par mètre linéaire, puis arrondi au centime.

DR 2 : longueur de tissu et coût matière

Données de calcul fournies dans le DT 2.

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

9,60 m

10,08 m

185,47 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Longueur nette : 9,60 m ; à commander : 10,08 m ; coût matière : 185,47 €.

Question 2.3. Déterminez le nombre de verres à prévoir en incluant la réserve de 10 %. Arrondissez au nombre entier supérieur. Indiquez également une organisation de la verrerie adaptée au menu et à la place disponible sur une table de 1,80 m × 0,80 m.

Il faut un verre à eau et un verre à vin par convive, soit 24 × 2 = 48 verres. La réserve de 10 % donne 48 × 1,10 = 52,8 ; on arrondit au nombre entier supérieur. Pour chaque couvert, placer les deux verres de façon stable, accessibles au service et sans gêner l'assiette. Garder les verres supplémentaires propres et protégés à l'office.

DR 2 : besoin en verrerie

Données de calcul fournies dans le DT 2.

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

48 verres

53 verres

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Prévoir 53 verres : 24 à eau et 24 à vin sur les tables, plus 5 en réserve.

3. Préparation de la mise en place et protocole opératoire

La salle doit être préparée avant l'arrivée des convives pour un menu comprenant une entrée, un plat principal, un dessert, de l'eau et du vin, servi à l'assiette. Les opérations, le dressage et la décoration doivent assurer une mise en valeur sobre, une table fonctionnelle et des contrôles de conformité avant l'accueil.

Question 3.1. Indiquez un ordre opératoire cohérent en utilisant les repères A à F du tableau. Justifiez le placement des couverts et des verres en fonction du menu et des règles de service à l'assiette.

1. **A** : vérifier propreté et stabilité du mobilier.
2. **C** : placer les assises et libérer les passages.
3. **B** : poser le linge et contrôler les retombées.
4. **D** : dresser assiettes, couverts et verres.
5. **E** : installer la décoration basse et vérifier qu'elle ne gêne pas.
6. **F** : effectuer le contrôle final et réapprovisionner l'office.

Placer les fourchettes à gauche, dents vers le bas, et les couteaux à droite, tranchant vers l'assiette. Disposer les couverts dans l'ordre d'utilisation : entrée puis plat avec le couteau adapté. Le couvert à dessert se place au-dessus de l'assiette ou est apporté au moment voulu. Mettre les verres à eau et à vin en haut à droite, stables, accessibles et sans gêner le service des assiettes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Séquence : A, C, B, D, E, F. Couverts ordonnés selon le menu, verrerie stable et accessible en haut à droite.

Question 3.2. Proposez deux choix d'ambiance pour mettre en valeur une cuisine de saison tout en respectant la sobriété attendue par la clientèle professionnelle. Pour chaque choix, précisez le matériel ou l'accessoire retenu et l'effet recherché.

Choix d'ambiance	Matériel ou accessoire	Effet recherché
Palette saisonnière sobre	Linge et serviettes aux tons naturels	Évoquer la saison avec élégance
Touche végétale	Petit contenant stable avec feuillage non alimentaire	Créer une atmosphère chaleureuse sans masquer les convives

Les tons naturels, comme le beige, l'ivoire ou le vert doux, évoquent la saison sans surcharge. Une composition végétale basse, non alimentaire et peu odorante apporte une note chaleureuse ; son contenant doit être stable et propre. Garder le centre de table dégagé, préserver l'espace de chaque convive et ne pas gêner les échanges ni le service à l'assiette. Exclure toute flamme nue et tout élément instable.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Linge aux tons naturels et petite décoration végétale basse, propre, stable et sans flamme nue.

Question 3.3. Établissez une liste de trois contrôles à effectuer avant l'accueil des convives. Ces contrôles doivent porter sur au moins deux domaines parmi le dressage, l'hygiène, la circulation et la stabilité des éléments de décoration.

Avant l’accueil, vérifier les points suivants :

- **Dressage :** vaisselle et verrerie propres, intactes, bien disposées et accessibles au service.
- **Hygiène :** matériel propre protégé des projections et séparé du matériel sale.
- **Circulation et décoration :** axe principal libre sur au moins 1,20 m, accès à l’office dégagé, décor stable et suffisamment bas.

Faire corriger tout défaut avant l’arrivée des convives.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vaisselle propre et protégée, dressage conforme, allées et accès à l’office dégagés, décoration basse et stable.

4. Prévention, hygiène et sécurité

La mise en place et le service exposent le personnel à des risques de manutention, de collision, de contact avec les produits d'entretien et de brûlure ou d'incendie. Les procédures de l'établissement précisent les mesures de prévention, le nettoyage et la désinfection des surfaces, ainsi que la protection du matériel propre.

Question 4.1. Pour trois situations du tableau, proposez une mesure de prévention adaptée. Au moins une mesure doit concerner l'organisation du travail, une autre la circulation et une autre l'utilisation d'un produit d'entretien.

Mesures adaptées aux trois situations demandées :

- **Transport des assiettes, organisation :** fractionner les piles et utiliser un chariot si nécessaire pour limiter la charge, les chutes et la casse.
- **Circulation :** garder les allées et l'accès à l'office libres. Signaler et nettoyer immédiatement tout liquide répandu pour prévenir les chutes et les collisions.
- **Produit détergent :** lire l'étiquette et la fiche de données de sécurité, respecter la dilution et le temps de contact, porter les protections requises et ne jamais mélanger les produits.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fractionner les charges, dégager les circulations et respecter l'étiquette du détergent avec les protections adaptées.

Question 4.2. Décrivez la conduite à tenir pour nettoyer et désinfecter une surface de dressage après souillure, en précisant l'ordre des opérations et les précautions liées au produit. Indiquez également une mesure permettant d'éviter la contamination des assiettes et des couverts propres pendant la mise en place.

Écarter la vaisselle propre, retirer les résidus, puis nettoyer la surface. Rincer si la procédure ou l'étiquette le demande. Désinfecter ensuite en respectant le dosage et le temps de contact prescrits par le fabricant. Lire l'étiquette et la fiche de données de sécurité, porter les protections requises et ne jamais mélanger les produits. Ranger ceux-ci dans leur emballage identifié, hors des zones de vaisselle propre et de denrées.

Pour éviter la contamination, protéger les assiettes et couverts propres des projections et les séparer du matériel sale.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Retirer les résidus, nettoyer, rincer si requis, puis désinfecter au dosage et pendant le temps prescrits. Protéger la vaisselle propre des projections et du matériel sale.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E2 du BP Arts du service et commercialisation en restauration, session 2026, porte le code 26-BP-ASCR-E2 et dure 3 heures, coefficient 4. À partir de l'organisation d'un dîner professionnel de présentation d'une nouvelle carte, elle évalue l'analyse d'un plan de salle, les choix de linge et de verrerie, les calculs d'approvisionnement, le protocole de mise en place et l'application des règles d'hygiène et de prévention.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Dimensions de nappe : ajouter deux retombées à chaque dimension de la table, soit 0,60 m pour une retombée de 0,30 m.
- Longueur de tissu avec réserve : longueur nette totale × 1,05 ; coût matière : longueur commandée × prix au mètre linéaire.
- Besoin de verrerie : convives × verres par convive, puis multiplier par 1,10 et arrondir à l'entier supérieur.
- Après retrait des résidus, nettoyer, rincer si requis, puis désinfecter selon le dosage et le temps de contact du fabricant.

Points de vigilance & attentes du jury

- Justifier les choix d'aménagement par les dimensions réelles et maintenir la circulation principale libre sur au moins 1,20 m.
- Présenter les formules, les unités et les résultats des calculs, puis vérifier la compatibilité de la nappe avec la largeur du rouleau.
- Arrondir le nombre de verres à l'entier supérieur et organiser la verrerie sans gêner la prise des assiettes.
- Respecter l'étiquette et la fiche de données de sécurité, protéger la vaisselle propre et ne jamais mélanger les produits d'entretien.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les dimensions finies d'une nappe avec une retombée identique sur chaque côté ?

Ajoutez deux fois la retombée à chaque dimension de la table, car il y a une retombée de chaque côté. Pour une table de 1,80 m sur 0,80 m et une retombée de 0,30 m, la nappe mesure 2,40 m sur 1,40 m.

Q : Comment appliquer la réserve de coupe et calculer le coût du tissu ?

Multipliez la longueur nette totale par 1,05 pour ajouter 5 % de réserve. Multipliez ensuite la longueur obtenue par le prix au mètre linéaire, puis arrondissez le coût au centime. Indiquez les unités à chaque étape.

Q : Comment répartir le temps entre les parties de cette épreuve ?

L'épreuve dure trois heures et vaut 20 points au total. Répartissez votre temps selon les points des quatre parties, en gardant une marge pour vérifier les calculs, compléter les documents réponses DR 1 et DR 2 et relire les réponses.

Q : Quelles exigences de présentation et de sécurité faut-il respecter pour obtenir les points ?

Appuyez les choix sur le cahier des charges et les documents techniques, avec des calculs lisibles et des unités. Respectez les consignes de circulation, d'hygiène et d'utilisation des produits ; la flamme nue est interdite pour cette prestation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/Arts de la table et mise en valeur/2026/BP Restaurant - Arts de la table et mise en valeur - 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.