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 E2 : ARTS DE LA TABLE ET MISE EN VALEUR

Coefficient : 4 Durée : 3 heures

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

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire de la prestation (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique, choix du matériel et calculs (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation de la mise en place et protocole opératoire (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, hygiène et sécurité (4 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 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
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 L'ATELIER DES HALLES, TOURS (INDRE-ET-LOIRE)

Le restaurant L'Atelier des Halles organise un dîner de présentation de sa nouvelle carte pour **24 convives**, le vendredi 16 octobre 2026. Vous êtes chargé de proposer et de préparer la mise en valeur de la salle et des tables, en cohérence avec une cuisine de saison et une clientèle composée de partenaires professionnels.

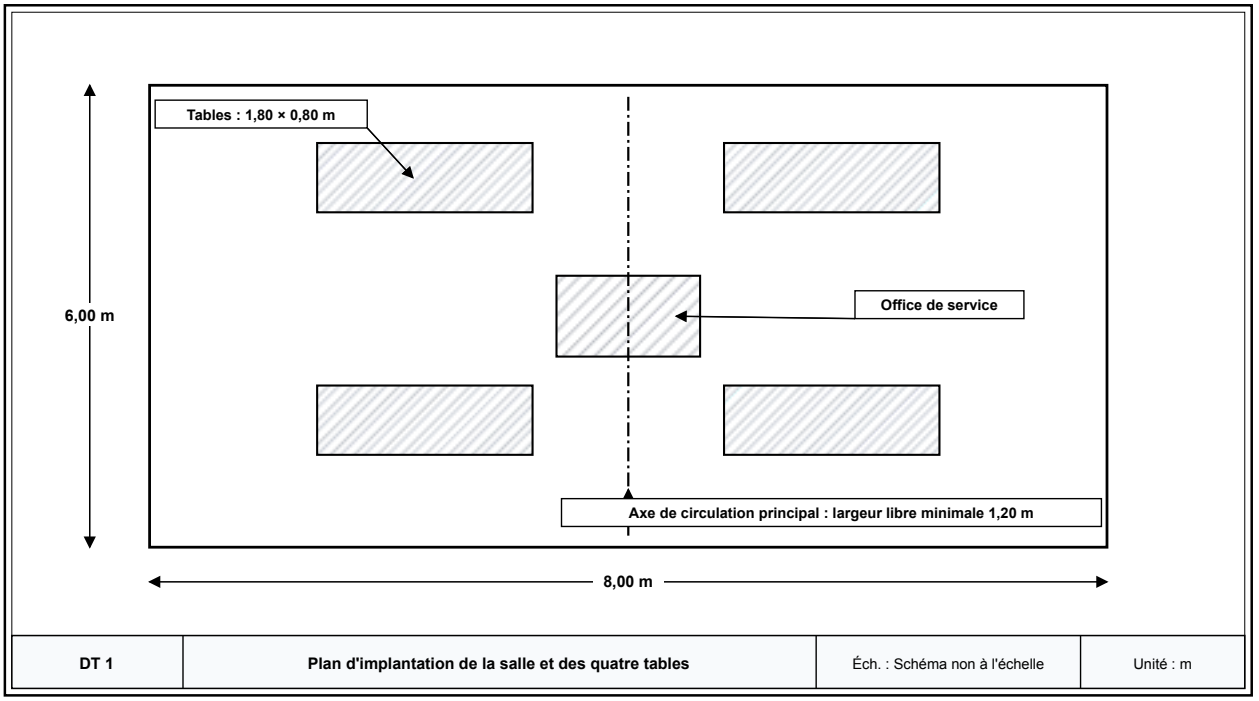
Le cahier des charges impose quatre tables identiques de six couverts, une circulation principale libre d'au moins **1,20 m**, une ambiance sobre et chaleureuse, des éléments décoratifs bas ne gênant pas les échanges, ainsi qu'un dressage adapté à un menu servi à l'assiette. La salle mesure **8,00 m × 6,00 m**. Les tables disponibles mesurent **1,80 m × 0,80 m**. Les consignes d'hygiène, de sécurité et d'entretien figurant dans le dossier technique sont à respecter.

Les réponses sont à rédiger sur la copie et dans les documents réponses DR 1 et DR 2. Les calculs doivent faire apparaître les formules utilisées, les unités et les résultats arrondis de manière appropriée.

PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire de la prestation (5 points)

Analyser le besoin, l'espace, la clientèle et les contraintes de service

À partir du cahier des charges et des documents DT 1 et DT 2, analysez les contraintes de la prestation avant de retenir les choix d'aménagement et de dressage. Chaque proposition doit être justifiée au regard de l'usage, du confort des convives et de la cohérence de l'offre.



Plan schématique à exploiter avec les dimensions réelles indiquées. Le quadrillage graphique ne constitue pas une échelle de mesure.

1.1 (1,5 point) 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.

1.2 (2 points) À partir du plan DT 1, proposez une analyse de l'implantation : indiquez les éléments qui facilitent le service et ceux qui doivent être vérifiés avant la mise en place. Votre réponse doit traiter la circulation principale, l'accès à l'office et la relation entre les tables.

1.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 2 : Étude technologique, choix du matériel et calculs (6 points)

Déterminer les quantités nécessaires et justifier les choix de linge, de verrerie et de décoration

La prestation comprend 24 couverts répartis sur quatre tables de six personnes. Les dimensions des tables, les caractéristiques du linge et les quantités unitaires sont fournies dans les DT 1 et DT 2. Pour les calculs, utilisez les règles d'approvisionnement précisées dans le dossier : retombée de nappe de 30 cm sur chacun des côtés, réserve de coupe égale à 5 % de la longueur nette totale et taux de réserve de verrerie de 10 %.

Données de dimensionnement et d'approvisionnement

Élément	Donnée	Unité ou règle
Nombre de tables	4	tables
Dimensions d'une table	1,80 × 0,80	m
Retombée de nappe	0,30	m par côté
Réserve de coupe	5	% de la longueur nette totale
Verres par convive	2	verres
Réserve de verrerie	10	% du besoin théorique
Prix du tissu	18,40	€ par mètre linéaire

Données de l'établissement pour la prestation du 16 octobre 2026.

2.1 (2 points) 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.

2.2 (2,5 points) 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.

2.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 3 : Préparation de la mise en place et protocole opératoire (5 points)

Organiser les opérations, le dressage et le contrôle de conformité

Vous préparez la salle avant l'arrivée des convives. Le menu comporte une entrée, un plat principal servi avec un couteau adapté, un dessert et deux boissons : eau et vin. Le service est réalisé à l'assiette. Les éléments décoratifs sont non alimentaires, stables, propres, peu odorants et suffisamment bas pour préserver la communication entre convives.

Séquence de préparation à organiser

Repère	Opération à réaliser
A	Contrôler la propreté, la stabilité et l'état du mobilier
B	Préparer le linge, le disposer sans pli gênant et vérifier les retombées
C	Positionner les assises et vérifier les dégagements de circulation
D	Mettre en place les assiettes, couverts et verres selon le menu
E	Installer les éléments décoratifs et vérifier la lisibilité de la table
F	Effectuer le contrôle final et réapprovisionner l'office

Les opérations sont à ordonner selon une logique de travail professionnelle.

3.1 (2 points) Indiquez un ordre opératoire cohérent en utilisant les repères A à F. Justifiez le placement des couverts et des verres en fonction du menu et des règles de service à l'assiette.

3.2 (1,5 point) 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.

3.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 4 : Prévention, hygiène et sécurité (4 points)

Prévenir les risques et appliquer les procédures d'hygiène de l'établissement

Les principes de prévention du Code du travail et les procédures d'hygiène de l'établissement s'appliquent à la préparation et au service. Les produits d'entretien doivent être utilisés conformément à leur étiquetage et aux fiches de données de sécurité. Les consignes internes de nettoyage et de contrôle sont données dans le DT 3.

Situations de travail et dangers repérés

Situation	Danger ou risque possible
Transport de plusieurs piles d'assiettes	Charge excessive, chute ou coupure en cas de casse
Passage entre les tables pendant le service	Collision, chute ou renversement de boisson
Utilisation d'un produit détergent	Contact cutané ou oculaire, erreur de dilution
Décoration avec flamme nue	Brûlure ou départ de feu

Analysez les situations avant le début du service.

4.1 (2 points) 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.

4.2 (2 points) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

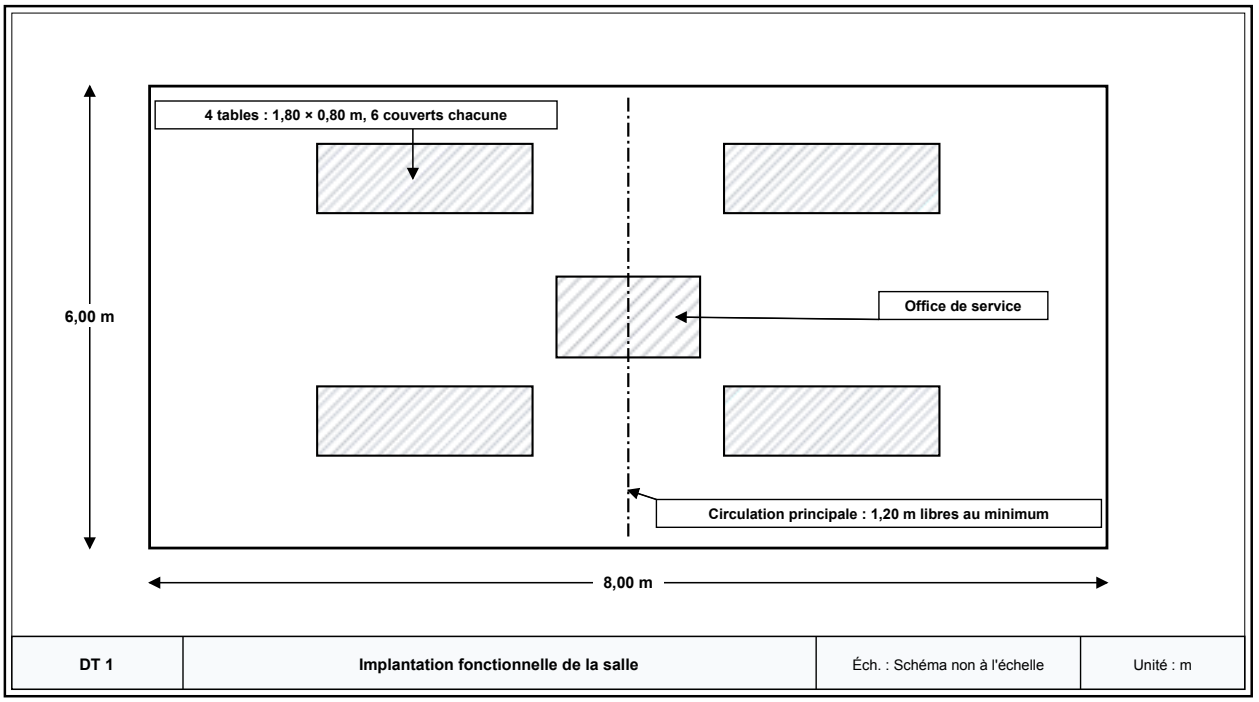
Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN DE SALLE, MOBILIER ET CAPACITÉ DE LA PRESTATION

La salle rectangulaire mesure **8,00 m de longueur** sur **6,00 m de largeur**. Le plan de la partie 1 représente quatre tables de même dimension, un office de service et l'axe de circulation principal. Le schéma est fonctionnel et non à l'échelle : les dimensions réelles écrites dans les documents prévalent.

Chaque table mesure **1,80 m × 0,80 m**. La prestation prévoit six convives par table, soit **24 couverts**. L'axe principal doit conserver une largeur libre minimale de **1,20 m**. Les circulations d'accès aux tables et à l'office doivent rester libres de tout objet, câble ou élément décoratif instable.

Le mobilier disponible comprend quatre tables rectangulaires, 24 chaises, un office de service et des éléments de séparation mobiles. La configuration doit permettre le service à l'assiette sans croisement dangereux des circulations.



Repères et dimensions réelles fournis dans le texte du document.

DT 2 : FICHE TECHNIQUE DU LINGE, DE LA VERRERIE ET DU DRESSAGE

Linge : tissu de nappe en rouleau de largeur **1,50 m**, prix d'achat **18,40 € par mètre linéaire**. Dimension de chaque table : **1,80 m × 0,80 m**. Retombée demandée : **0,30 m sur chacun des quatre côtés**. La découpe s'effectue avec la largeur de la nappe finie dans la largeur du rouleau. Pour la commande, ajouter une réserve de coupe de **5 % de la longueur nette totale**.

Verrerie : prévoir un verre à eau et un verre à vin par convive. Ajouter une réserve de **10 % du besoin théorique**, puis arrondir au nombre entier supérieur.

Dressage : le service est réalisé à l'assiette. Les couverts sont disposés selon l'ordre d'utilisation du menu, les dents de la fourchette et le tranchant du couteau orientés conformément aux usages professionnels. Les verres sont disposés de manière stable, accessibles au service et sans gêner la prise des assiettes. L'accessoire décoratif ne doit pas réduire l'espace individuel ni masquer les convives.

Repères réglementaires : les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont choisis et utilisés conformément aux exigences applicables aux matériaux au contact des aliments, notamment le règlement (CE) n° 1935/2004. La vaisselle et la verrerie doivent être propres, intactes et stockées à l'abri des contaminations.

Caractéristiques des éléments à prévoir

Élément	Caractéristiques	Quantité ou règle
Nappe	Tissu en rouleau, largeur 1,50 m	1 par table
Retombée	Identique sur les quatre côtés	0,30 m
Réserve de coupe	Appliquée à la longueur nette totale	5 %
Verres à eau	Un par convive, avec réserve verrerie	10 % de réserve globale
Verres à vin	Un par convive, avec réserve verrerie	10 % de réserve globale
Couverts	Adaptés aux mets et à l'ordre du menu	24 couverts complets
Décoration	Stable, propre, non odorante, basse	Sans gêne pour le service

Données spécifiques au cahier des charges de cette prestation.

DT 3 : HYGIÈNE, ENTRETIEN ET PRÉVENTION DES RISQUES

Hygiène des denrées et du matériel : appliquer le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement et les principes d'hygiène du règlement (CE) n° 852/2004. Une surface souillée est débarrassée des résidus, nettoyée, rincée si la procédure ou l'étiquetage le demande, puis désinfectée selon le temps de contact et le dosage indiqués par le fabricant. Le matériel propre est protégé des projections et séparé du matériel sale.

Produits d'entretien : lire l'étiquette et la fiche de données de sécurité, respecter la dilution et le temps de contact prescrits, porter les équipements de protection requis et ne jamais mélanger des produits. Les produits restent dans leur emballage identifié et sont rangés hors des zones de stockage de la vaisselle propre et des denrées.

Prévention : les principes généraux de prévention prévus par le Code du travail, notamment l'article L. 4121-1, s'appliquent à l'organisation de la mise en place. Fractionner les charges, utiliser un chariot si nécessaire, maintenir les voies de circulation dégagées, signaler immédiatement toute casse ou tout liquide répandu et éliminer les débris avec l'outil adapté. Les bougies et flammes nues ne sont pas autorisées pour cette prestation.

Consigne de l'établissement : avant l'accueil, le responsable vérifie la propreté et la stabilité des tables et des chaises, la disponibilité du matériel propre, l'absence d'obstacle sur l'axe de circulation et la conformité des produits d'entretien utilisés à leur protocole.

Points de vigilance avant et pendant le service

Domaine	Point de vigilance	Action attendue
Hygiène	Vaisselle propre et protégée	Stocker à l'écart du matériel sale et des projections
Nettoyage	Produit d'entretien	Respecter étiquette, dosage et temps de contact
Manutention	Piles d'assiettes et charges	Fractionner la charge ou utiliser un chariot
Circulation	Allées et accès à l'office	Maintenir libres et signaler toute souillure
Décoration	Flamme nue	Interdite pour cette prestation

Consignes applicables dans l'établissement pour cette prestation.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Analyse des contraintes et choix de mise en valeur — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases indiquées par « ... ». Pour chaque ligne, formulez une proposition concrète et une justification professionnelle. Ce document est à rendre avec la copie.

Tableau d'analyse fonctionnelle

Contrainte ou objectif	Choix proposé par le candidat	Justification professionnelle
24 convives : 4 tables de 6	.....	.....
Axe principal libre sur 1,20 m au minimum	.....	.....
Dîner de présentation à clientèle professionnelle	.....	.....
Mise en valeur d'une cuisine de saison	.....	.....

Réponses attendues sous forme concise et argumentée.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Feuille de calcul des besoins en linge et en verrerie — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les opérations, indiquez les unités et reportez les résultats. Les calculs détaillés peuvent être développés sur la copie. Arrondissez le coût au centime et le nombre de verres à l'entier supérieur.

Feuille de calcul à compléter

Calcul	Opération	Résultat
Longueur finie d'une nappe	.....	... m
Largeur finie d'une nappe	.....	... m
Longueur nette de tissu pour 4 nappes	.....	... m
Longueur de tissu avec réserve de coupe de 5 %	.....	... m
Coût matière du tissu commandé	.....	... €
Besoin théorique de verres pour 24 convives	.....	... verres
Nombre de verres avec réserve de 10 %	.....	... verres

Données de calcul fournies dans le DT 2.

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.