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

Épreuve EP2 : Commercialisation et service

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-ASCR-EP2** • Durée : **5 heures** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyser la prestation et organiser le service** (3 questions) — **Page 3**
2. **Calculer les besoins et conseiller les boissons** (4 questions) — **Page 5**
3. **Préparer le poste et réaliser les opérations de service** (4 questions) — **Page 8**
4. **Communiquer, vendre et prévenir les risques** (3 questions) — **Page 11**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/Boissons, cocktails et vins/2026/BP Restaurant - Boissons, cocktails et vins - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyser la prestation et organiser le service

Vous êtes responsable de rang, avec un commis, pour un dîner de 24 clients au Clos des Halles. Vous organisez la prestation selon les commandes d'apéritifs et de vins, planifiez les tâches avant l'arrivée et à la commande, et prévoyez les contrôles d'hygiène.

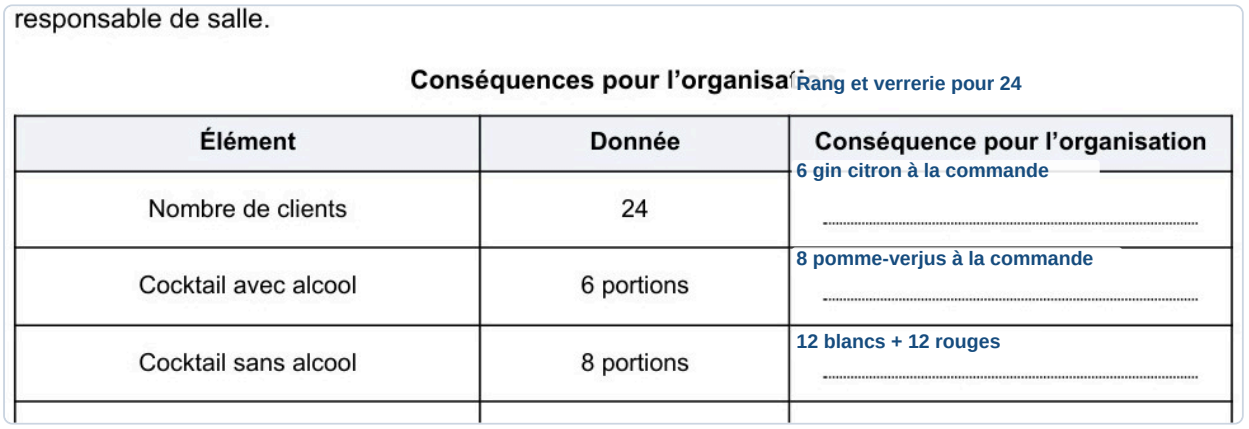
Préparation écrite et organisation du rang

Question 1.1. À partir des données de la prestation, complétez dans le DR 1 la colonne « Conséquence pour l'organisation » en indiquant les besoins de préparation ou de service associés au nombre de clients, aux cocktails commandés et aux vins au verre.

Élément	Conséquence pour l'organisation
24 clients	Organiser le rang et prévoir la verrerie pour les convives.
6 cocktails avec alcool	Prévoir 6 gin citron à la commande : 24 cL de gin, 12 cL de jus de citron et 9 cL de sirop de sucre.
8 cocktails sans alcool	Prévoir 8 pomme-verjus à la commande : 48 cL de jus de pomme, 16 cL de verjus, 8 cL de sirop de sureau et 48 cL d'eau gazeuse.
12 clients, deux vins chacun	Servir 12 verres de blanc puis 12 de rouge. Prévoir 2 bouteilles de chaque couleur.

Les 10 autres clients ne prennent pas d'apéritif. Installer les ingrédients et le matériel avant le service, puis préparer les cocktails uniquement à la commande.

DR 1 complété : conséquences pour l'organisation



responsable de salle.

Conséquences pour l'organisation

Élément	Donnée	Conséquence pour l'organisation
Nombre de clients	24	Rang et verrerie pour 24
Cocktail avec alcool	6 portions	6 gin citron à la commande .....
Cocktail sans alcool	8 portions	8 pomme-verjus à la commande .....
		12 blancs + 12 rouges .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

24 clients : 6 cocktails avec alcool, 8 sans alcool à la commande, 10 sans apéritif et 12 verres de chaque vin.

Question 1.2. Établissez un planigramme pour vous-même et le commis, en distinguant les tâches à effectuer avant l'arrivée des clients de celles à réaliser à la commande. Prévoyez au moins quatre tâches, leur ordre logique et leur responsable.

Planigramme proposé, dans l'ordre logique :

1. **Avant l'arrivée :** contrôler les commandes et répartir les besoins du rang. Responsable : responsable de rang. Point de contrôle : 24 clients et leurs choix identifiés.
2. **Avant l'arrivée :** installer le poste avec les zones de préparation, de verrerie propre et de débarrassage séparées. Responsable : commis. Point de contrôle : circuits propre et sale distincts, verrerie propre et intacte.
3. **Avant l'arrivée :** vérifier les ingrédients, leur conservation et le matériel. Responsable : responsable de rang. Point de contrôle : produits conformes, doseur et shaker propres.
4. **À la commande :** préparer les cocktails et servir les vins demandés. Responsable : responsable de rang, avec l'aide du commis. Point de contrôle : commande, dosage et boisson envoyée vérifiés.

DR 1 complété : planigramme de préparation

Planigramme de préparation

Avant arrivée — Commandes — Rang — 24 clients identifiés

Moment ou ordre	Tâche	Responsable	Point de contrôle
Avant arrivée	Installer poste	Commis	Propre / sale séparés
Avant arrivée	Contrôler produits	Rang	Doseur et shaker propres
À la commande	Cocktails / vins	Rang + commis	Doses et envoi vérifiés

✓ RÉPONSE À RETENIR

Avant l'arrivée : contrôler, installer et vérifier. À la commande : préparer les cocktails et servir les vins demandés.

Question 1.3. Citez deux points de contrôle d'hygiène applicables à la préparation des boissons et indiquez, pour chacun, une mesure de maîtrise adaptée au poste.

Deux contrôles d'hygiène sont à appliquer à chaque préparation de boissons :

- **Mains, plan de travail et matériel :** se laver les mains aux moments requis et vérifier que le shaker, le doseur et la verrerie sont propres, en bon état et sans ébréchure.
- **Ingrédients et conservation :** protéger les denrées, respecter les températures indiquées et assurer la traçabilité des produits ouverts. Écarter et signaler au responsable tout produit présentant une anomalie.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mains et matériel propres ; ingrédients protégés, conservés correctement et contrôlés avant usage.

2. Calculer les besoins et conseiller les boissons

Le dossier fournit les recettes, les prix d'achat, les conditionnements et les caractéristiques des vins. Vous calculez les besoins des cocktails avec 10 % de marge, les bouteilles nécessaires pour les vins au verre et le coût matière par portion, puis formulez des accords avec les plats.

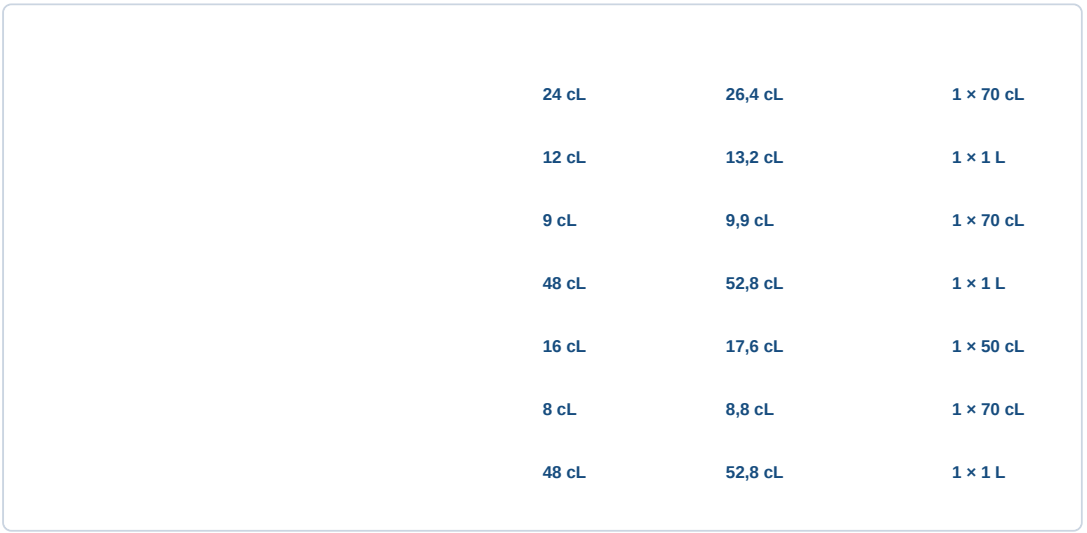
Dosages, rendements et approvisionnements

Question 2.1. Calculez le besoin avec une marge de 10 % pour chaque ingrédient des deux cocktails, puis déterminez le nombre de conditionnements à prévoir selon les formats du DT 2. Détaillez les opérations pour le gin et le jus de pomme et reportez les résultats sur le DR 2.

Ingrédient	Besoin avant marge	Avec marge de 10 %	Conditionnement
Gin	24 cL	26,4 cL	1 bouteille de 70 cL
Jus de citron	12 cL	13,2 cL	1 bouteille de 1 L
Sirop de sucre	9 cL	9,9 cL	1 bouteille de 70 cL
Jus de pomme	48 cL	52,8 cL	1 bouteille de 1 L
Verjus	16 cL	17,6 cL	1 bouteille de 50 cL
Sirop de sureau	8 cL	8,8 cL	1 bouteille de 70 cL
Eau gazeuse	48 cL	52,8 cL	1 bouteille de 1 L

On multiplie le nombre de portions par la dose, puis par 1,10. Exemple : gin, 6 × 4 = 24 cL, puis 24 × 1,10 = 26,4 cL. Le format commercial disponible couvre le besoin de chaque ingrédient.

DR 2 complété : besoins en ingrédients



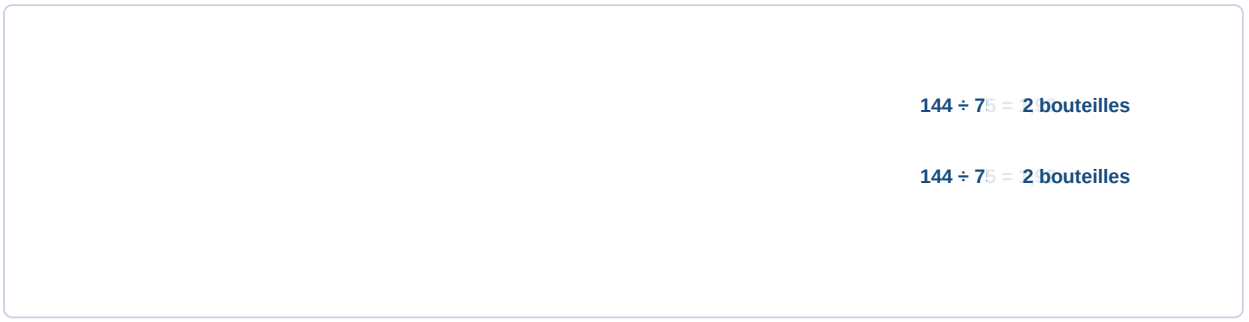
✓ RÉPONSE À RETENIR

Gin 26,4 cL; citron 13,2 cL; sirop de sucre 9,9 cL; pomme 52,8 cL; verjus 17,6 cL; sureau 8,8 cL; eau gazeuse 52,8 cL. Prévoir un conditionnement de chaque ingrédient.

Question 2.2. **Calculez le nombre de bouteilles de vin blanc et de vin rouge nécessaire pour servir les 24 verres au total, soit 12 verres de chaque vin conformément au DR 2. Justifiez le résultat à partir du volume de 75 cL par bouteille et de la portion de 12 cL.**

Pour chaque vin, il faut 12 × 12 = 144 cL. Une bouteille contient 75 cL : 144 ÷ 75 = 1,92 bouteille. Il faut arrondir au nombre entier supérieur, soit 2 bouteilles de blanc et 2 de rouge.

DR 2 complété : calcul des bouteilles de vin



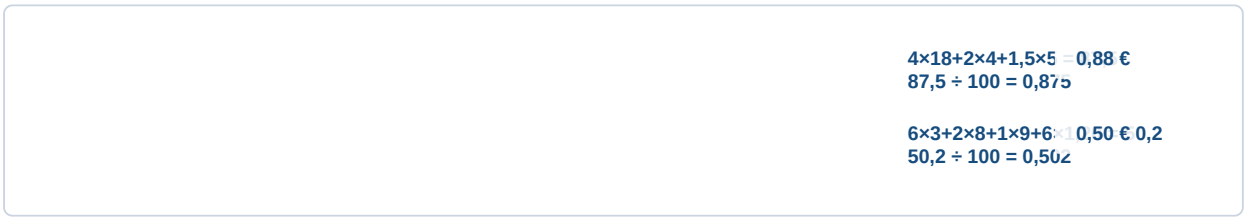
✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévoir 2 bouteilles de vin blanc et 2 bouteilles de vin rouge, soit 4 bouteilles au total.

Question 2.3. **À partir des prix unitaires du DT 2, calculez le coût matière par portion du cocktail avec alcool et du cocktail sans alcool. Présentez les opérations en utilisant les dosages en cL et indiquez les résultats en euros.**

Le prix au centilitre se calcule en divisant le prix au litre par 100. Gin citron : (4 × 18 + 2 × 4 + 1,5 × 5) ÷ 100 = 0,875 €. Pomme-verjus : (6 × 3 + 2 × 8 + 1 × 9 + 6 × 1,20) ÷ 100 = 0,502 €. Arrondis au centime : 0,88 € et 0,50 €.

DR 2 complété : coûts matière par portion



✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière par portion : cocktail gin citron, 0,88 €; cocktail pomme-verjus sans alcool, 0,50 €.

Argumentation commerciale

Question 2.4. Rédigez une proposition orale brève pour conseiller le vin blanc avec le velouté et le vin rouge avec la volaille. Pour chaque accord, appuyez-vous sur une caractéristique du vin et un élément du plat mentionnés dans le dossier.

« Avec le velouté de courge et noisette, je vous propose le Touraine sauvignon blanc, frais et agrumé. Pour la volaille et ses légumes rôtis, le Chinon cabernet franc convient bien grâce à son profil fruité et à ses tanins souples. »

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Touraine sauvignon blanc frais et agrumé avec le velouté de courge et noisette; Chinon cabernet franc fruité et aux tanins souples avec la volaille et les légumes rôtis.

3. Préparer le poste et réaliser les opérations de service

La commission demande la mise en place d'un poste de bar organisé selon le plan fonctionnel et la préparation des cocktails à la commande. L'épreuve évalue aussi la transmission au commis, la réalisation des deux recettes et le service maîtrisé d'un effervescent et d'un vin au verre, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Mise en place et transmission au commis

Question 3.1. Transmettez oralement au commis les consignes de mise en place. Précisez la répartition des tâches, l'ordre de réalisation et au moins deux points de contrôle.

1. Avant l'arrivée, je contrôle les boissons, leur conservation et le matériel. Le commis se lave les mains et installe les zones propres et de retour.
2. Je mets en place les doses, le matériel de bar et les verres ; le commis vérifie les ingrédients et les glaçons.
3. À la commande, je prépare et envoie les boissons ; le commis suit le poste et débarrasse sans croiser les circuits.

Contrôles : doseur propre et graduations lisibles ; shaker propre, en bon état et bien assemblé ; verrerie propre, sans traces ni ébréchures ; ingrédients protégés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Répartition ordonnée avant l'arrivée et à la commande, avec contrôle du matériel, des ingrédients et de la séparation propre-sale.

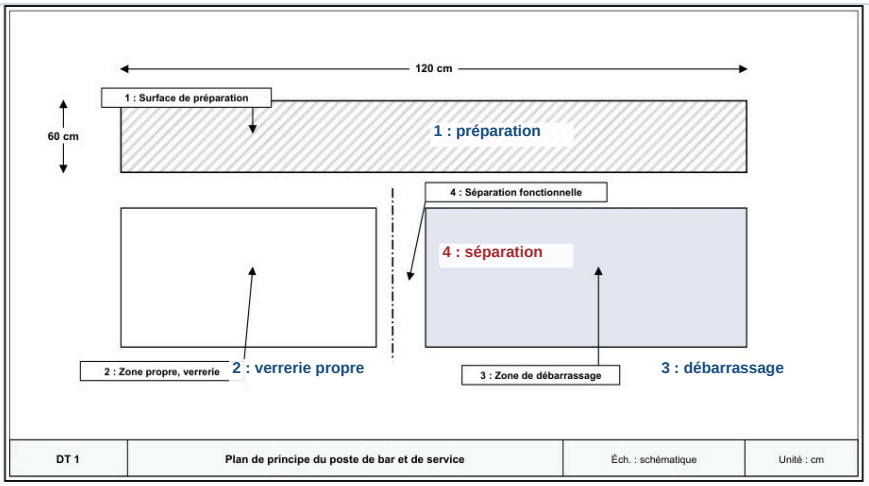
Mise en place du poste

Question 3.2. Préparez le poste conformément au DT 1. Organisez les zones de préparation, de verrerie propre et de débarrassage pour limiter les croisements entre matériel propre et matériel utilisé, puis présentez le matériel nécessaire aux deux recettes.

Zone	Affectation	Matériel
1	Préparation	Shaker, doseur gradué, passoire, cuillère à mélange, pince et seau à glaçons
2	Verrerie propre	Verres à cocktail et verres adaptés, propres et protégés
3	Débarrassage	Bac de récupération et matériel utilisé
4	Séparation fonctionnelle	Limite nette entre préparation et retours
Envoi	Service	Plateau et serviettes de service

Sur le poste de 120 cm sur 60 cm, garder la préparation dégagée et les retours à l'écart de la verrerie propre. Contrôler la propreté et le bon état du matériel ; réserver la pince aux glaçons.

Poste de bar organisé



Vue de dessus. Implantation fonctionnelle indicative du poste, dimensions en centimètres.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Zone 1 : préparation ; zone 2 : verrerie propre ; zone 3 : retours ; zone 4 : séparation fonctionnelle des circuits.

Techniques de bar

Question 3.3. Réalisez les deux cocktails selon les recettes du DT 2, en respectant les dosages, l'ordre de préparation, la verrerie et la présentation. Vérifiez la commande avant l'envoi.

1. À la commande, confirmer les boissons, se laver les mains et prendre une verrerie propre. Mesurer chaque ingrédient au doseur.
2. **Gin citron :** verser 4 cL de gin, 2 cL de jus de citron et 1,5 cL de sirop de sucre dans le shaker avec des glaçons. Frapper, puis filtrer dans un verre à cocktail.
3. **Pomme verjus sans alcool :** mélanger 6 cL de jus de pomme, 2 cL de verjus et 1 cL de sirop de sureau. Ajouter 6 cL d'eau gazeuse à l'envoi et remuer délicatement.

Vérifier la commande, les dosages et la présentation avant l'envoi sur plateau.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gin citron frappé et filtré en verre à cocktail ; pomme-verjus mélangé, complété d'eau gazeuse au dernier moment et remué délicatement.

Service des vins

Question 3.4. Réalisez le service d’un vin effervescent demandé par la commission, puis présentez et servez un vin au verre selon les indications du DT 2. Adoptez des gestes maîtrisés et évitez les pertes de produit ainsi que toute mise en danger du client.

Servir le Crémant de Loire frais. Contrôler le bouchon, garder le pouce dessus pendant le déshabillage, puis orienter le goulot à l’écart des personnes. Ouvrir avec maîtrise, sans viser un client ou un collègue, et servir en flûte sans perte.

Pour le vin au verre, présenter le vin et son appellation, puis servir la portion de 12 cL avec une bouteille tenue stable. Par exemple, proposer le Touraine sauvignon blanc à 8 à 10 °C. Essuyer toute goutte et présenter le verre sans toucher son bord.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Crémant de Loire ouvert sous contrôle et servi en flûte ; vin présenté et versé en portion de 12 cL à la température recommandée.

4. Communiquer, vendre et prévenir les risques

Pendant le service, des clients demandent une boisson sans alcool, des renseignements sur le vin blanc ou un conseil d'accord avec la volaille. Vous devez répondre de façon professionnelle et appliquer les consignes adaptées lorsqu'un client présente des signes d'ivresse manifeste.

Prise en charge du client et communication

Question 4.1. Complétez le DR 1 avec une réponse courtoise, précise et cohérente avec le dossier technique pour chacune des quatre situations : demande d'une boisson sans alcool, question sur l'origine du vin blanc, conseil pour accompagner la volaille et client présentant des signes d'ivresse manifeste.

Réponses à inscrire dans le DR 1 :

Situation	Réponse proposée
Boisson sans alcool	Proposer le pomme-verjus sans alcool.
Origine du blanc	Indiquer qu'il s'agit d'un sauvignon blanc de Touraine.
Accord avec la volaille	Conseiller le Chinon rouge, fruité et aux tanins souples.
Ivresse manifeste	Refuser calmement de resservir et prévenir le responsable.

Dans chaque cas, répondre avec courtoisie. Pour le client en état d'ivresse, agir sans confrontation et proposer une solution de prévention adaptée.

DR 1 complété : réponses aux situations clients

Situation	Action ou réponse proposée
Demande d'une boisson sans alcool	Je vous propose le pomme-verjus sans alcool.
Question sur l'origine du vin blanc	C'est un sauvignon blanc de Touraine.
Conseil pour accompagner la volaille	Je vous conseille le Chinon avec la volaille.
Client présentant des signes d'ivresse manifeste	Je ne resers pas et alerte le responsable.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pomme-verjus sans alcool ; sauvignon blanc de Touraine ; Chinon avec la volaille ; ne pas resservir et prévenir le responsable.

Argumentation commerciale

Question 4.2. Présentez oralement au client le vin choisi pour accompagner la volaille. Mentionnez son appellation, son cépage principal et un argument d'accord avec le plat.

Vous pouvez dire : « Pour accompagner votre volaille fermière et ses légumes rôtis, je vous recommande un Chinon, appellation de Touraine élaborée principalement à partir du cabernet franc. Son profil fruité et ses tanins souples s'accordent avec le plat sans en masquer les saveurs. Je le sers idéalement entre 15 et 17 °C. »

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chinon de cabernet franc : fruité, aux tanins souples, il accompagne la volaille et les légumes rôtis.

Prévention des risques

Question 4.3. Indiquez la conduite à tenir face à un client présentant des signes d'ivresse manifeste et citez deux mesures de prévention des risques pour l'équipe pendant le service des boissons.

Restez calme et respectueux, refusez de servir à nouveau de l'alcool et prévenez le responsable. Proposez une solution de prévention adaptée, sans confrontation. Pour limiter les risques pendant le service, l'équipe doit aussi :

- séparer les zones de préparation et de débarrassage afin d'éviter les croisements entre matériel propre et matériel utilisé ;
- maîtriser le bouchon du Crémant et orienter le goulot à l'écart de toute personne lors de l'ouverture.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Refuser de resservir et prévenir le responsable. Séparer les circuits propre et sale ; maîtriser l'ouverture des effervescents.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve EP2 du BP Arts du service et commercialisation en restauration, session 2026, porte le code 26-BP-ASCR-EP2, dure 5 heures et a un coefficient 12. Située au restaurant Le Clos des Halles, elle évalue l'organisation d'un dîner, les calculs d'approvisionnement et de coûts, le conseil en boissons, les techniques de bar et de service, la communication client et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Besoin total d'un ingrédient : nombre de portions × dose unitaire.
- Besoin avec une marge de 10 % : besoin total × 1,10, puis prévoir le conditionnement commercial suffisant.
- Pour 12 verres de 12 cL, le volume requis est de 144 cL, soit 2 bouteilles de 75 cL.
- Pour le coût matière, convertir les doses en litres et additionner le coût de chaque ingrédient à son prix d'achat unitaire.

Points de vigilance & attentes du jury

- Séparer dans le planigramme les tâches avant l'arrivée des clients et celles réalisées à la commande.
- Contrôler la propreté et l'état du doseur, du shaker, de la passoire, de la pince à glaçons et de la verrerie.
- Maintenir les zones propres séparées de la zone de débarrassage et protéger les ingrédients.
- À l'ouverture d'un effervescent, contrôler le bouchon et orienter le goulot à l'écart des personnes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le besoin d'un ingrédient pour plusieurs cocktails avec la marge demandée ?

Multipliez le nombre de portions par la dose unitaire pour obtenir le besoin total. Multipliez ensuite ce volume par 1,10 pour ajouter 10 % de marge, puis choisissez le nombre entier de conditionnements couvrant ce besoin.

Q : Comment déterminer les bouteilles nécessaires pour les deux vins au verre ?

Les 24 verres se répartissent en 12 verres de blanc et 12 de rouge. Pour chaque vin, 12 × 12 cL donnent 144 cL. Divisez par 75 cL par bouteille et arrondissez au supérieur : il faut 2 bouteilles de chaque vin.

Q : Comment organiser son temps entre la préparation écrite et les phases pratiques ?

La première phase de 30 minutes est consacrée à l'organisation écrite et n'est pas évaluée. Utilisez-la pour planifier les tâches et les responsabilités, puis suivez les consignes de la commission pour la mise en place, le service et l'argumentation.

Q : Quelle conduite est attendue si un client présente des signes d'ivresse manifeste ?

Ne servez pas de boisson alcoolisée à une personne manifestement ivre. Prévenez le responsable, restez calme et respectueux, proposez une solution de prévention adaptée et évitez toute confrontation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/Boissons, cocktails et vins/2026/BP Restaurant - Boissons, cocktails et vins - 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.