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 EP2 : COMMERCIALISATION ET SERVICE

Coefficient : 12 Durée : 5 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet et du matériel professionnel mis à disposition pour les phases pratiques.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyser la prestation et organiser le service (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Calculer les besoins et conseiller les boissons (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparer le poste et réaliser les opérations de service (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Communiquer, vendre et prévenir les risques (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 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.
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 LE CLOS DES HALLES, 12 RUE DES TANNEURS, 37000 TOURS

Vous êtes responsable de rang au restaurant Le Clos des Halles. Vous assurez, avec un commis, la préparation et le service d'un dîner de 24 clients organisé par l'entreprise Val de Loire Mobilités. La prestation comprend un apéritif au choix, un menu de saison et une proposition de vins au verre. Le client a demandé une offre sans alcool élaborée, une présentation claire des boissons et un service fluide.

Le dîner est prévu à 19 h 30. Les clients sont attendus à 19 h 15. Le menu est composé d'un velouté de courge et noisette, d'une volaille fermière accompagnée de légumes rôtis, puis d'une tarte aux pommes. Le restaurant dispose d'un bar de service, d'un poste d'office et du matériel indiqué dans les documents techniques. Vous devez organiser le travail, conseiller les clients, réaliser les opérations de bar et de sommellerie demandées et veiller à l'hygiène, à la sécurité et à la prévention des risques.

La première phase de 30 minutes est consacrée à l'organisation écrite de la prestation et n'est pas évaluée. Les phases d'épreuve se déroulent ensuite selon les consignes données par la commission : transmission des consignes au commis, préparation et mise en place, service, puis communication et argumentation commerciale.

PARTIE 1 : Analyser la prestation et organiser le service (4 points)

Préparation écrite, prise en compte du cahier des charges et organisation du rang

À partir du contexte et des documents DT 1 à DT 3, préparez votre organisation écrite. La répartition des clients pour les boissons est la suivante : 6 clients choisissent le cocktail avec alcool, 8 clients choisissent le cocktail sans alcool et 10 clients ne prennent pas d'apéritif. Pour le repas, 12 clients demandent un verre de blanc avec le velouté puis un verre de rouge avec la volaille. Les autres clients ne souhaitent pas de vin. Les boissons sont servies à la commande, sans préparation anticipée des cocktails.

Données de la prestation

Élément	Donnée	Conséquence pour l'organisation
Nombre de clients	24	.....
Cocktail avec alcool	6 portions	.....
Cocktail sans alcool	8 portions	.....
Clients demandant deux vins au verre	12 clients, soit 24 verres	.....

Données communiquées par le client et la responsable de salle.

1.1 (1,5 point) Complétez la colonne « Conséquence pour l'organisation » du DR 1. Indiquez les besoins de préparation ou de service associés à chaque donnée.

1.2 (1,5 point) Établissez un planigramme de préparation pour vous-même et le commis, en distinguant les tâches à réaliser avant l'arrivée des clients et celles à effectuer à la commande. Prévoyez au moins quatre tâches, leur ordre logique et la personne responsable.

1.3 (1 point) Citez deux points de contrôle d'hygiène applicables à la préparation des boissons et indiquez, pour chacun, une mesure de maîtrise adaptée au poste.

PARTIE 2 : Calculer les besoins et conseiller les boissons (5 points)

Dosages, rendements, approvisionnements et argumentation commerciale

Les recettes et prix d'achat figurent dans les documents techniques. Les dosages sont exprimés par portion. Pour le calcul des besoins, appliquez une marge de préparation de 10 % aux quantités de chaque ingrédient des cocktails, puis arrondissez les volumes d'achat au conditionnement commercial immédiatement supérieur. Les bouteilles de vin sont servies en portions de 12 cL. Une bouteille contient 75 cL. Les prix du dossier sont des prix d'achat hors taxes.

Utilisez, si nécessaire, les relations suivantes : volume total d'un ingrédient = nombre de portions × dose unitaire ; volume avec marge = volume total × 1,10 ; coût matière d'une portion = somme des coûts des ingrédients utilisés pour cette portion.

Fiche de calcul des besoins en boissons

Boisson ou ingrédient	Nombre de portions	Dose par portion	Besoin avec marge de 10 %	Conditionnement à prévoir
Gin	6	4 cL	.....	.....
Jus de citron	6	2 cL	.....	.....
Sirop de sucre	6	1,5 cL	.....	.....
Jus de pomme	8	6 cL	.....	.....
Verjus	8	2 cL	.....	.....
Sirop de sureau	8	1 cL	.....	.....
Eau gazeuse	8	6 cL	.....	.....

Reporter les résultats sur le DR 2. Les résultats de volume sont exprimés en cL.

2.1 (2 points) Calculez les besoins avec la marge de 10 % pour tous les ingrédients des deux cocktails, puis déterminez le nombre de conditionnements à prévoir en vous appuyant sur les formats du DT 2. Détaillez les opérations pour le gin et le jus de pomme.

2.2 (1 point) Calculez le nombre de bouteilles de blanc et de rouge nécessaires pour servir 24 verres de 12 cL. Justifiez le résultat à partir du volume utile d'une bouteille de 75 cL.

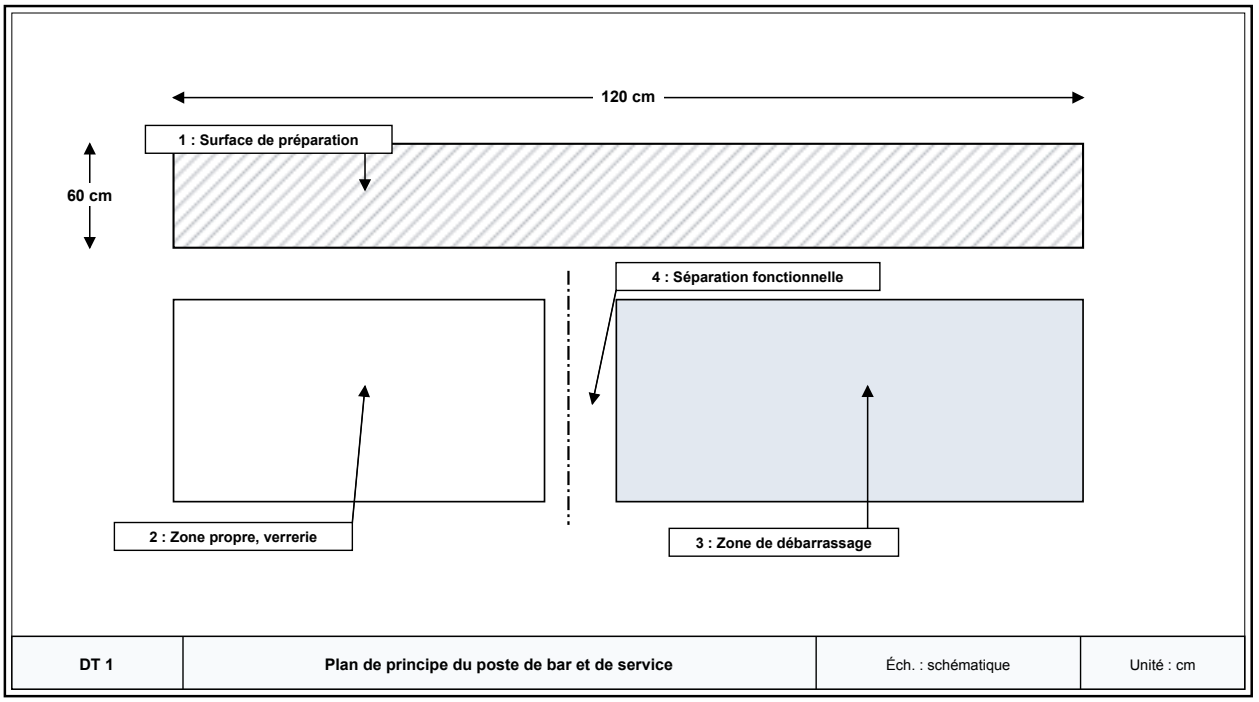
2.3 (1 point) Calculez le coût matière d'un cocktail avec alcool et celui du cocktail sans alcool à partir des prix unitaires du DT 2. Présentez le calcul par portion, en cL et en euros.

2.4 (1 point) 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 des boissons et un élément du plat mentionnés dans le DT 2.

PARTIE 3 : Préparer le poste et réaliser les opérations de service (7 points)

Mise en place, transmission au commis, techniques de bar et service des vins

Réalisez les opérations demandées par la commission en respectant le plan du poste présenté dans le DT 1 et les consignes d'hygiène du DT 3. Vous disposez des boissons, ingrédients, verrerie et matériels listés dans le dossier technique. Les préparations sont réalisées à la commande, avec une mesure précise des doses. Les bouteilles de vin sont conservées dans les conditions précisées au DT 2.



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

3.1 (1,5 point) Transmettez oralement au commis des consignes de mise en place. Précisez la répartition des tâches, l'ordre de réalisation et au moins deux points de contrôle de la mise en place.

3.2 (2 points) Préparez le poste conformément au DT 1. Organisez les zones de préparation, de stockage propre et de débarrassage afin de limiter les croisements entre matériel propre et matériel utilisé. Présentez le matériel nécessaire aux deux recettes.

3.3 (2 points) 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.

3.4 (1,5 point) 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 toute perte de produit ou mise en danger du client.

PARTIE 4 : Communiquer, vendre et prévenir les risques (4 points)

Prise en charge du client, argumentation commerciale et sécurité

Au cours du service, un client demande un cocktail sans alcool, une cliente souhaite connaître l'origine du vin blanc et un autre client demande un conseil pour accompagner la volaille. Un client ayant commandé une boisson alcoolisée paraît ensuite présenter des signes d'ivresse manifeste. Vous devez adapter votre communication et votre conduite professionnelle aux situations.

Situations professionnelles à traiter

Situation	Action ou réponse attendue
Demande d'une boisson sans alcool	.....
Question sur l'origine du vin blanc	.....
Conseil pour accompagner la volaille	.....
Client présentant des signes d'ivresse manifeste	.....

Répondre de façon professionnelle en tenant compte des documents techniques.

4.1 (1,5 point) Complétez le DR 1 en proposant une réponse adaptée aux quatre situations. Les réponses doivent être courtoises, précises et cohérentes avec les informations fournies dans le dossier technique.

4.2 (1 point) 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.

4.3 (1,5 point) Indiquez la conduite à tenir face au client présentant des signes d'ivresse manifeste et citez deux mesures de prévention des risques pour l'équipe pendant le service des boissons.

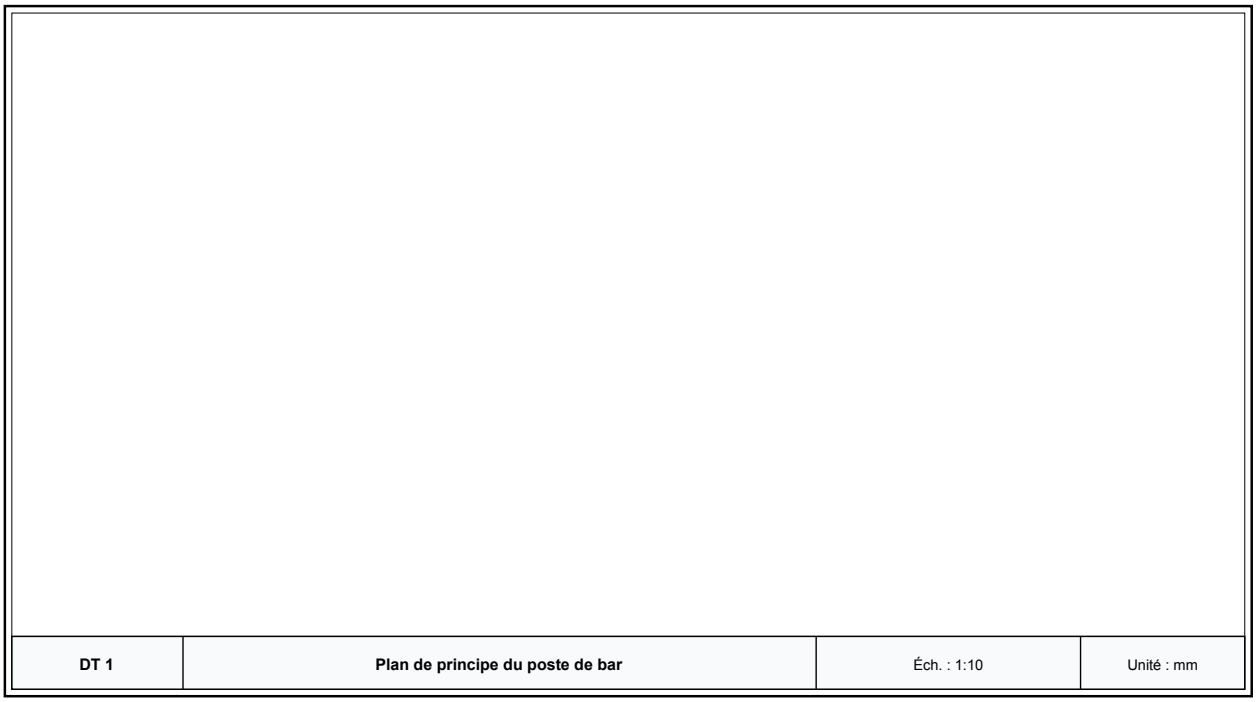
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : IMPLANTATION FONCTIONNELLE DU POSTE DE BAR

Le poste disponible mesure 120 cm de largeur sur 60 cm de profondeur. Le plan est une représentation schématique et non un plan d'exécution. La zone 1 est réservée à la préparation des boissons. La zone 2 accueille la verrerie propre. La zone 3 est destinée au matériel utilisé et au débarrassage. Maintenez une séparation fonctionnelle entre les zones propres et les zones de retour. Les boissons et denrées réfrigérées sont conservées conformément aux indications du fabricant et aux procédures d'hygiène de l'établissement.

Le matériel mis à disposition comprend : shaker, doseur gradué, cuillère à mélange, passoire, presse-agrumes, planche dédiée aux agrumes, couteau, pince à glaçons, seau à glace, bac de récupération, plateau de service, serviettes de service, verres à cocktail, verres à eau, verres à vin et flûtes.



Se reporter au plan coté figurant dans la partie 3.

Matériel et affectation

Matériel	Utilisation	Contrôle avant service
Doseur gradué	Mesure des ingrédients liquides	Propreté et graduation lisible
Shaker et passoire	Préparation et filtration du cocktail	Propreté, bon état et assemblage
Pince à glaçons	Manipulation des glaçons	Propreté et usage réservé aux glaçons
Verrerie	Présentation des boissons	Propreté, absence d'ébréchure et de traces

Inventaire du poste de travail.

DT 2 : RECETTES, PRODUITS, CONDITIONNEMENTS ET INFORMATIONS COMMERCIALES

Les recettes ci-dessous sont établies pour une portion. Les volumes sont exprimés en centilitres. Les prix d'achat indiqués sont des prix hors taxes. Les conditionnements disponibles sont ceux de la colonne correspondante. Pour le calcul des besoins en cocktails, appliquez la marge indiquée dans l'énoncé.

Pour les vins au verre, le restaurant sert une portion de 12 cL. Une bouteille contient 75 cL. Les températures de service recommandées par l'établissement sont de 8 à 10 °C pour le blanc et de 15 à 17 °C pour le rouge. Le vin blanc est un sauvignon blanc de Touraine, à profil frais et agrumé. Le vin rouge est un cabernet franc de Chinon, à profil fruité et aux tanins souples. Les deux vins sont proposés au verre ou à la bouteille.

Recettes des cocktails

Cocktail	Ingrédient	Dose	Verrerie et méthode
Gin citron	Gin	4 cL	Shaker, filtrer en verre à cocktail
Gin citron	Jus de citron	2 cL	Shaker, filtrer en verre à cocktail
Gin citron	Sirop de sucre	1,5 cL	Shaker, filtrer en verre à cocktail
Pomme verjus sans alcool	Jus de pomme	6 cL	Mélanger, compléter à l'envoi
Pomme verjus sans alcool	Verjus	2 cL	Mélanger, compléter à l'envoi
Pomme verjus sans alcool	Sirop de sureau	1 cL	Mélanger, compléter à l'envoi
Pomme verjus sans alcool	Eau gazeuse	6 cL	Ajouter à la fin, remuer délicatement

Doses pour une portion.

Prix d'achat et conditionnements

Produit	Prix d'achat	Conditionnement disponible
Gin	18,00 € le litre	Bouteille de 70 cL
Jus de citron	4,00 € le litre	Bouteille de 1 L
Sirop de sucre	5,00 € le litre	Bouteille de 70 cL
Jus de pomme	3,00 € le litre	Bouteille de 1 L
Verjus	8,00 € le litre	Bouteille de 50 cL
Sirop de sureau	9,00 € le litre	Bouteille de 70 cL
Eau gazeuse	1,20 € le litre	Bouteille de 1 L

Prix et formats disponibles pour les calculs de l'épreuve.

Repères vins et effervescent

Produit	Caractéristiques communiquées	Repère de service
Touraine sauvignon blanc	Sauvignon blanc, profil frais et agrumé	8 à 10 °C, portion de 12 cL
Chinon cabernet franc	Cabernet franc, profil fruité et tanins souples	15 à 17 °C, portion de 12 cL
Crémant de Loire	Vin effervescent de la région, bouteille de 75 cL	Service frais, ouverture maîtrisée

Informations commerciales communiquées par l'établissement.

DT 3 : HYGIÈNE, PRÉVENTION ET CONDUITE PROFESSIONNELLE

Appliquez le plan de maîtrise sanitaire et les procédures en vigueur dans l'établissement : lavage des mains aux moments requis, contrôle de la propreté du matériel et de la verrerie, protection des denrées, respect des températures de conservation indiquées pour les produits, séparation des circuits propre et sale, traçabilité des produits ouverts et nettoyage du poste après utilisation. Toute denrée présentant une anomalie doit être écartée et signalée au responsable.

Respectez les consignes de sécurité du lieu de travail : maintenir les circulations dégagées, essuyer immédiatement toute éclaboussure, transporter les bouteilles et les plateaux de manière stable, utiliser les outils avec précaution et signaler sans délai un verre cassé. Lors de l'ouverture d'un effervescent, maintenir le bouchon sous contrôle, orienter la bouteille à l'écart des personnes et éviter de diriger le goulot vers un client ou un collègue.

La vente ou l'offre de boissons alcoolisées à une personne mineure est interdite. Un professionnel ne sert pas une personne manifestement ivre. Il alerte le responsable, adopte une attitude calme et respectueuse, propose une solution de prévention adaptée et évite toute situation de confrontation.

Points de maîtrise pendant le service

Risque ou point de maîtrise	Mesure professionnelle
Contamination des boissons	Mains propres, matériel propre, ingrédients protégés
Croisement propre et sale	Séparer les zones de préparation et de débarrassage
Coupure ou bris de verre	Manipuler avec précaution et écarter le verre brisé selon la procédure
Projection du bouchon d'effervescent	Contrôler le bouchon et orienter le goulot à l'écart des personnes
Service d'alcool inadapté	Ne pas servir une personne manifestement ivre et prévenir le responsable

Consignes de l'établissement à appliquer au poste.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Organisation du service et réponses aux situations clients — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter les cases marquées « ... ». Les réponses doivent être lisibles et exploitables par le responsable de salle.

Conséquences pour l'organisation

Élément	Donnée	Conséquence pour l'organisation
Nombre de clients	24	.....
Cocktail avec alcool	6 portions	.....
Cocktail sans alcool	8 portions	.....
Clients demandant deux vins au verre	12 clients, soit 24 verres	.....

Planigramme de préparation

Moment ou ordre	Tâche	Responsable	Point de contrôle
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

Réponses aux situations clients

Situation	Action ou réponse proposée
Demande d'une boisson sans alcool	.....
Question sur l'origine du vin blanc	.....
Conseil pour accompagner la volaille	.....
Client présentant des signes d'ivresse manifeste	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Compléter les calculs. Indiquer les unités et détailler les opérations demandées. Pour les conditionnements, retenir le nombre entier de bouteilles immédiatement supérieur ou égal au besoin avec marge.

Besoins en ingrédients des cocktails

Ingrédient	Nombre de portions	Dose unitaire	Besoin avant marge	Besoin avec marge de 10 %	Conditionnement à prévoir
Gin	6	4 cL	.....	.....	.....
Jus de citron	6	2 cL	.....	.....	.....
Sirop de sucre	6	1,5 cL	.....	.....	.....
Jus de pomme	8	6 cL	.....	.....	.....
Verjus	8	2 cL	.....	.....	.....
Sirop de sureau	8	1 cL	.....	.....	.....
Eau gazeuse	8	6 cL	.....	.....	.....

Besoins en vins et coûts matière par portion

Calcul	Opération	Résultat
Bouteilles de blanc pour 12 verres de 12 cL	.....	.....
Bouteilles de rouge pour 12 verres de 12 cL	.....	.....
Coût matière d'un gin citron	.....	... €
Coût matière d'un pomme verjus sans alcool	.....	... €

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.