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

EP1 : Conception et organisation de prestations de restauration

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-ASCR-EP1** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la demande et conception de la prestation** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude des besoins, approvisionnement et coût matière** (4 questions) — **Page 6**
3. **Planification et préparation de la prestation** (3 questions) — **Page 9**
4. **Prévention, hygiène et sécurité alimentaire** (3 questions) — **Page 12**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/Conception de prestations et menus/2026/BP Restaurant - Conception de prestations et menus - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la demande et conception de la prestation

Assistant maître d'hôtel, le candidat conçoit un buffet dînatoire régional et de saison pour 48 convives dans le salon Belvédère. L'assortiment de sept pièces et l'implantation doivent répondre aux régimes végétariens, à l'allergie au blé et aux contraintes de circulation et de service.

Analyse des contraintes

Question 1.1. Relever trois contraintes déterminantes du cahier des charges et indiquer, pour chacune, une conséquence concrète sur la conception ou l'organisation de la prestation.

Contrainte déterminante	Conséquence concrète
48 convives et 7 pièces par personne	Prévoir 336 pièces au total, réparties selon les catégories demandées.
4 végétariens et 1 allergie au blé	Prévoir des substitutions et éviter les contaminations croisées.
Circulation principale de 1,20 m minimum	Positionner le buffet sans obstruer le passage entre l'entrée et la sortie de service.

Le salon peut accueillir 48 personnes, sous sa capacité maximale de 60. Les préparations doivent aussi refléter les produits régionaux et de saison, conformément au cahier des charges.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 336 pièces, adaptations aux régimes signalés et passage principal dégagé sur au moins 1,20 m.

Conception de l’assortiment

Question 1.2. À partir des produits du DT 2, proposer un assortiment complet de sept pièces par convive : deux pièces froides, deux pièces chaudes, une proposition fromagère et deux pièces sucrées. Pour chaque proposition, indiquer le produit retenu et expliquer sa contribution à la cohérence de la prestation. Adapter l’assortiment aux convives végétariens et au convive allergique au blé en tenant compte des informations d’allergènes du DT 2.

Catégorie	Produit retenu et cohérence	Adaptation
Froide 1	Verrine de lentilles aux légumes, option végétale nourrissante.	Convient aux végétariens et ne contient pas d’ingrédient contenant du blé.
Froide 2	Blini au poisson fumé, touche régionale et raffinée.	Pour le convive allergique : remplacer par une verrine de lentilles.
Chaude 1	Brochette de volaille, pièce chaude classique.	Pour les végétariens : boulette de lentilles et légumes. Marinade sans blé.
Chaude 2	Brochette de légumes de saison, colorée et végétarienne.	Sans ingrédient contenant du blé.
Fromagère	Fromages régionaux, ancrage local.	Végétarien, contient du lait.
Sucrée 1	Verrine de fruits de saison, fraîcheur.	Sans ingrédient contenant du blé.
Sucrée 2	Mini-financier, note pâtissière.	Pour le convive allergique : remplacer par une verrine de fruits.

Prévoir 44 brochettes de volaille et 4 boulettes végétariennes. Servir les substitutions sans blini ni financier au convive allergique, avec des ustensiles séparés et une identification claire.

DR 1 complété : assortiment proposé

précautions relatives à l’allergie au blé.

Assortiment proposé et besoins pour 48 convives

Catégorie de pièce	Produit proposé	Quantité prévue	Adaptation régime ou allergène
Pièce froide 1	Verrine lentilles	48	Végétarien, sans blé
Pièce froide 2	Blini poisson fumé	47 + 1 substitution	1 verrine lentilles, sans blé
Pièce chaude 1	Brochette volaille	44 + 4 boulettes	Marinade sans blé
Pièce chaude 2	Brochette légumes	48	Végétarien, sans blé
Proposition fromagère	Fromages régionaux	48 x 30 g	Végétarien, lait
Pièce sucrée 1	Verrine fruits saison	48	Sans blé
	Mini-financier	47 + 1 substitution	1 verrine fruits, sans blé

✓ RÉPONSE À RETENIR

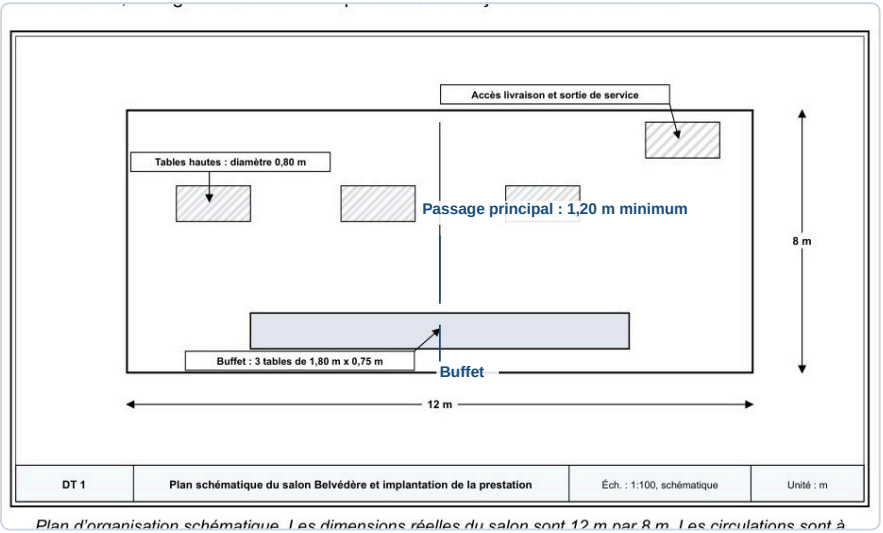
7 pièces par convive, avec substitutions végétariennes et options sans ingrédient contenant du blé.

Implantation du buffet

Question 1.3. À partir du plan du salon fourni en DT 1, choisir l'implantation proposée pour le buffet et justifier ce choix par deux éléments concernant la circulation, l'accès au buffet ou la relation entre les zones de service et les convives.

Je retiens l'emplacement du buffet figuré en bas du plan, sur les trois tables prévues. Il reste distinct des tables hautes, ce qui facilite le service et limite les croisements avec les convives qui consomment debout. L'accès livraison et sortie de service, situé au sud-est, permet d'approvisionner le buffet sans traverser la zone des convives. La circulation principale doit rester libre sur au moins 1,20 m entre l'entrée, le buffet et la sortie de service.

Plan du salon : buffet et circulation



Plan d'organisation schématique. Les dimensions réelles du salon sont 12 m par 8 m. Les circulations sont à

✓ RÉPONSE À RETENIR

Buffet à l'emplacement indiqué, avec accès de service dégagé et circulation principale d'au moins 1,20 m.

2. Étude des besoins, approvisionnement et coût matière

Les calculs concernent le poisson fumé du blini, la volaille de la brochette et les lentilles de la verrine, pour 48 convives. Il faut déterminer les besoins, tenir compte des rendements et des stocks, calculer les commandes par conditionnements entiers et évaluer le coût de deux composants.

Calcul des besoins

Question 2.1. Calculer, pour 48 convives, le besoin net total en poisson fumé, le besoin net total en volaille et le besoin total en lentilles prêtes à servir. Présenter les calculs avec les unités et utiliser pour le poisson fumé la relation Qtotal = quantité par personne × nombre de convives.

Le besoin total se calcule en multipliant la portion individuelle par l'effectif de 48 convives. À cette étape, la volaille est calculée en quantité nette; son rendement sera appliqué à la question suivante pour déterminer la quantité brute à acheter. Les lentilles sont déjà exprimées en poids prêt à servir. Les conversions en kilogrammes donnent : poisson fumé, 25 × 48 = 1 200 g, soit 1,20 kg; volaille, 35 × 48 = 1 680 g, soit 1,68 kg; lentilles, 60 × 48 = 2 880 g, soit 2,88 kg.

Besoins totaux à reporter dans le DR 1

Compléter les cases marquées « ... ».

Calcul des besoins et commandes

Produit	Besoin brut ou prêt à servir	Stock disponible	Quantité à commander	Nombre de conditionnements
Poisson fumé	1,20 kg / 2,88 kg	0,20 kg	.....	.....
Volaille	1,68 kg net	0,40 kg brut	.....	.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Poisson fumé : 1,20 kg nets ; volaille : 1,68 kg nets ; lentilles : 2,88 kg prêtes à servir.

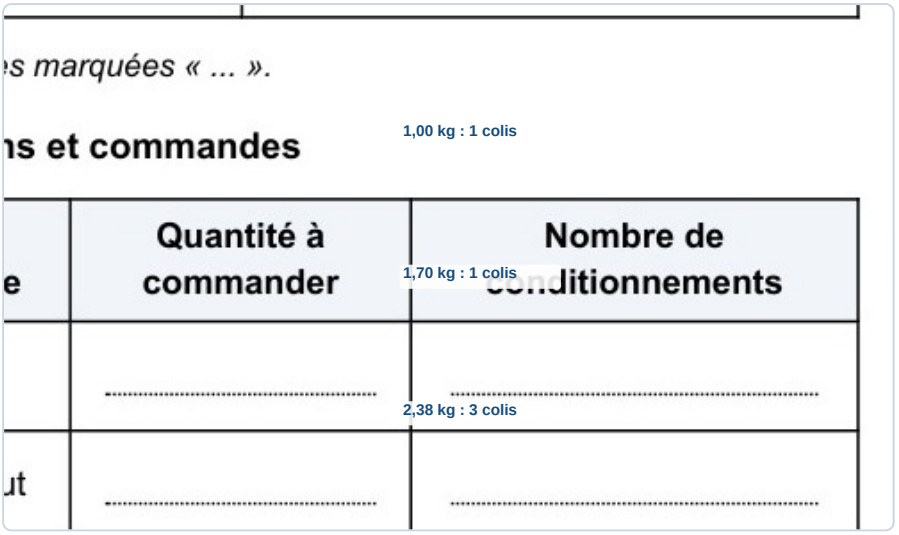
Besoins bruts et commandes

Question 2.2. Déterminer le besoin brut de volaille en tenant compte du rendement de 80 %, puis calculer les quantités à commander pour les trois composants après déduction des stocks disponibles. Convertir les quantités à commander en nombre de conditionnements entiers. Pour la volaille, utiliser Qbrut = Qnet / r, avec r exprimé sous forme décimale.

Produit	Besoin à couvrir	Stock déduit	Quantité à commander	Conditionnements à commander
Poisson fumé	1,20 kg	0,20 kg	1,00 kg	1 de 1 kg
Volaille	2,10 kg brut	0,40 kg brut	1,70 kg	1 de 2 kg
Lentilles prêtes à servir	2,88 kg	0,50 kg	2,38 kg	3 de 1 kg

Pour la volaille, le besoin brut est obtenu en divisant le besoin net par le rendement : 1,68 ÷ 0,80 = 2,10 kg. On déduit ensuite uniquement le stock disponible. Enfin, chaque commande est arrondie au conditionnement entier supérieur : même si 1,70 kg de volaille suffisent après stock, un conditionnement de 2 kg est nécessaire.

Quantités à commander à reporter dans le DR 1



✓ RÉPONSE À RETENIR

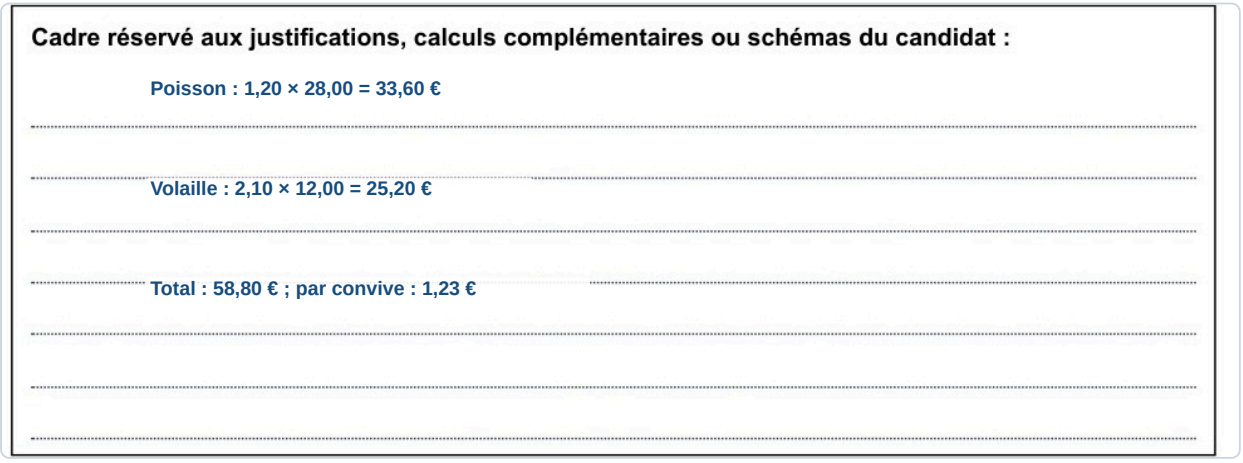
Commander : 1 kg de poisson fumé, 1 conditionnement de volaille de 2 kg et 3 conditionnements de lentilles de 1 kg.

Coût matière

Question 2.3. À partir des prix unitaires du DT 3, calculer le coût des quantités brutes nécessaires à la production pour le poisson fumé et la volaille. Calculer ensuite le coût total de ces deux composants et leur coût par convive, en utilisant C = Q × P et en indiquant les unités.

Le coût demandé porte sur les quantités nécessaires à la production avant déduction des stocks, comme le précise le DT 3. Pour le poisson fumé : 1,20 kg × 28,00 €/kg = 33,60 € HT. Pour la volaille, on utilise le besoin brut : 2,10 kg × 12,00 €/kg brut = 25,20 € HT. L'addition donne 58,80 € HT pour les deux composants. Le coût moyen par convive est 58,80 € ÷ 48, soit 1,225 €, arrondi à 1,23 €.

Calcul du coût matière à reporter



✓ RÉPONSE À RETENIR

Total : 58,80 € HT, soit 1,23 € HT par convive.

Impact environnemental et gaspillage

Question 2.4. Proposer deux actions concrètes pour réduire l'impact environnemental ou le gaspillage de la prestation, en les reliant aux données d'approvisionnement, de saisonnalité ou de gestion des restes figurant dans les DT 1 à DT 3.

Deux actions concrètes s'appuient sur les approvisionnements et la procédure de fin de réception décrits dans les DT :

1. Privilégier les légumes de saison pour les brochettes et vérifier le stock avant toute commande. Le fournisseur propose ces légumes en caisses de 5 kg : adapter l'achat au besoin permet de limiter les surplus.
2. Après le service, trier les déchets, identifier les denrées éventuellement conservables, enregistrer leur température et tracer la décision prise. Ne conserver que les produits répondant à la procédure interne.

Actions de réduction de l'impact et du gaspillage

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

Saison et stock : limiter les surplus

Tri et traçabilité des denrées conservables

✓ RÉPONSE À RETENIR

Choisir les légumes de saison en vérifiant le stock ; trier les déchets et identifier, contrôler puis tracer les denrées conservables.

3. Planification et préparation de la prestation

La réception se déroule le jeudi 18 juin 2026, avec une livraison des préparations au salon à 18 h 30 et un service de 19 h à 22 h. Le candidat organise le travail du maître d'hôtel et des deux commis, répartit les tâches, choisit du matériel adapté et communique les points de vigilance à l'équipe.

Planning opérationnel

Question 3.1. Compléter le DR 2 en ordonnant les principales tâches de préparation et de service, en attribuant un responsable à chaque tâche et en respectant les horaires et les ressources disponibles. Prévoir notamment le contrôle de la salle, l'installation du buffet, la réception et la mise en place des préparations, le contrôle des équipements et le réassort pendant le service.

1. **16 h 30 à 17 h 00 :** le maître d'hôtel et un commis contrôlent la salle, les accès et la circulation.
2. **17 h 00 à 17 h 45 :** l'équipe de trois installe le mobilier et les tables du buffet, en gardant un passage de 1,20 m.
3. **17 h 45 à 18 h 30 :** le maître d'hôtel et les deux commis préparent le matériel, la signalétique et les équipements.
4. **18 h 30 à 19 h 00 :** l'équipe réceptionne les mets, contrôle les températures et les allergènes, puis les met en place.
5. **19 h 00 à 22 h 00 :** le maître d'hôtel coordonne l'accueil et le service ; les commis réassortissent les mets froids et chauds.
6. **Après 22 h 00 :** trier les déchets, identifier les denrées conservables, enregistrer les températures et tracer les décisions selon la procédure interne.

DR 2 complété : planning opérationnel

Contrôle salle	Maître d'hôtel + 1 commis	Propreté, accès, passage
Installer mobilier et buffet	Équipe de 3	Tables, passage de 1,20 m
Préparer matériel et signaléti	Maître d'hôtel + 2 commis	Contrôle des équipements
Réceptionner et mettre en pl	Équipe de 3	Températures, allergènes
Accueillir, servir, réassortir	Maître d'hôtel + 2 commis	Froids et chauds
Trier, identifier, tracer	Équipe de 3	Températures et décisions

✓ RÉPONSE À RETENIR

Planning du DR 2 complété avec les horaires, les responsables, la réception des mets, le réassort et les opérations de fin de réception.

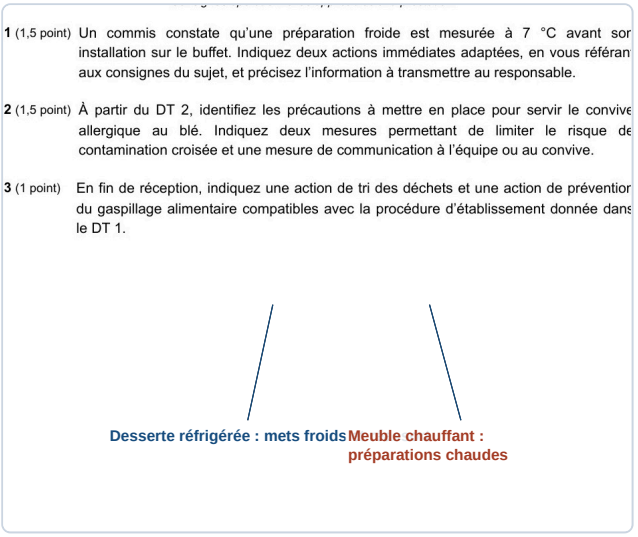
Matériel et équipements

Question 3.2. Indiquer deux matériels ou équipements nécessaires à la prestation et associer chacun à une zone ou à une tâche précise du plan du DT 1.

La **desserte réfrigérée** est destinée à la zone du buffet pour présenter les mets froids et faciliter leur réassort. Le **meuble chauffant** se place également au buffet, auprès des préparations chaudes, pour leur maintien selon la consigne de l'établissement.

Le plan du DT 1 indique l'accès livraison et la sortie de service au sud-est. Le matériel se positionne de façon à conserver la circulation principale de 1,20 m entre l'entrée, le buffet et la sortie.

DT 1 : équipements associés à la zone buffet



✓ RÉPONSE À RETENIR

Desserte réfrigérée au buffet pour les mets froids ; meuble chauffant au buffet pour les préparations chaudes.

Communication à l'équipe

Question 3.3. Rédiger un message professionnel bref à l'attention de l'équipe, précisant l'heure de prise de poste, la répartition d'une responsabilité de service et un point de vigilance relatif aux régimes ou aux allergènes signalés.

> Bonjour à toute l'équipe, prise de poste à 16 h 30 au salon Belvédère. Le maître d'hôtel coordonne l'accueil et le service. Un commis suit le réassort des mets froids, l'autre celui des mets chauds. Vigilance allergie au blé : consultez les fiches, écartez le blini et le mini-financier pour le convive concerné, utilisez des pinces identifiées et présentez séparément la préparation adaptée. Signalez-lui clairement les choix possibles. Merci à tous.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Prise de poste à 16 h 30 ; réassort froid et chaud réparti ; vigilance renforcée sur l’allergie au blé et les pinces dédiées.

4. Prévention, hygiène et sécurité alimentaire

Le candidat applique les consignes de l'établissement concernant le maintien en température des préparations, l'allergie au blé et la fin de réception. Il doit réagir à une température non conforme, limiter les contaminations croisées, communiquer les précautions et respecter les procédures de tri et de traçabilité.

Maîtrise de la température

Question 4.1. Un commis constate qu'une préparation froide est mesurée à 7 °C avant son installation sur le buffet. Indiquer deux actions immédiates adaptées, en référence aux consignes du sujet, et préciser l'information à transmettre au responsable.

La consigne impose de maintenir les préparations froides entre 0 °C et 4 °C : à 7 °C, ne pas installer ni servir ce mets. Le placer immédiatement au froid et le garder à l'écart du buffet pendant la vérification. Mesurer de nouveau sa température et attendre la décision du responsable avant toute utilisation. Lui transmettre sans délai le nom du produit, la mesure de 7 °C et l'heure du contrôle.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Ne pas servir; remettre au froid et contrôler de nouveau. Avertir le responsable du produit, de la température de 7 °C et de l'heure de mesure.

Prévention du risque allergique

Question 4.2. À partir du DT 2, identifier les précautions à mettre en place pour servir le convive allergique au blé. Indiquer deux mesures permettant de limiter le risque de contamination croisée et une mesure de communication à l'équipe ou au convive.

Vérifier les fiches du DT 2 et écarter le blini au poisson fumé ainsi que le mini-financier, qui contiennent du blé. Choisir une préparation indiquée sans ingrédient contenant du blé, par exemple la brochette de légumes, en prévenant les contaminations croisées.

- Utiliser une zone de préparation propre et des ustensiles réservés à cette préparation.
- La présenter séparément, avec une pince identifiée, sans contact avec les autres mets.
- Informer l'équipe et signaler clairement au convive la préparation adaptée.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Écarter blini et mini-financier. Servir séparément un produit vérifié sans blé, avec du matériel propre dédié; informer l'équipe et le convive.

Fin de réception

Question 4.3. En fin de réception, indiquer une action de tri des déchets et une action de prévention du gaspillage alimentaire compatibles avec la procédure de l'établissement donnée dans le DT 1.

À la fin du service, trier séparément les déchets dans les récipients prévus par l'établissement. Pour prévenir le gaspillage, identifier les denrées susceptibles d'être conservées, puis vérifier et enregistrer leur température conformément à la procédure interne. Ne conserver que les produits autorisés par celle-ci et tracer la décision prise, qu'il s'agisse de conservation ou d'élimination.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Trier les déchets séparément; identifier et contrôler les denrées conservables, puis tracer la décision selon la procédure interne.

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

Bilan de l'épreuve : L'EP1 du BP Arts du service et commercialisation en restauration, session 2026, code 26-BP-ASCR-EP1, dure 2 h 30 et a un coefficient 4. Le sujet porte sur un buffet dînatoire régional et de saison pour 48 convives à Annecy. Il évalue la conception de l'offre, les approvisionnements et leur coût, la planification du service, l'hygiène alimentaire et la prévention des risques allergiques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Besoin total = quantité prévue par convive × nombre de convives.
- Besoin brut = besoin net ÷ rendement exprimé sous forme décimale.
- Quantité à commander = besoin brut ou prêt à servir - stock disponible, puis arrondi au conditionnement entier supérieur.
- Maintenir les préparations froides entre 0 °C et 4 °C et les préparations chaudes à 63 °C minimum jusqu'au service.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter le format de sept pièces par convive : deux froides, deux chaudes, une fromagère et deux sucrées.
- Vérifier les fiches allergènes, identifier les choix végétariens et éviter les contaminations croisées pour l'allergie au blé.
- Présenter les calculs avec leurs unités, déduire les stocks indiqués et arrondir les commandes au conditionnement entier supérieur.
- Préserver une circulation principale d'au moins 1,20 m et tracer les températures et les décisions prises en fin de réception.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le besoin brut de volaille avec un rendement de 80 % ?

Calculez le besoin net : 35 g × 48 = 1 680 g, soit 1,68 kg. Convertissez 80 % en 0,80, puis divisez le besoin net par ce rendement : 1,68 ÷ 0,80 = 2,10 kg de volaille brute.

Q : Comment calculer les commandes en tenant compte des stocks et des conditionnements ?

Soustrayez le stock du besoin, puis arrondissez au conditionnement entier supérieur. Le poisson nécessite 1 kg après déduction du stock. La volaille nécessite 1,70 kg, donc un conditionnement de 2 kg. Les lentilles nécessitent 2,38 kg, donc trois conditionnements de 1 kg.

Q : Comment organiser son temps pendant cette épreuve de 2 h 30 ?

Répartissez le temps entre les quatre parties en tenant compte de leurs points, sans négliger les documents réponses DR 1 et DR 2 à rendre. Gardez quelques minutes pour vérifier les unités, les calculs, les arrondis et la présence de toutes les réponses.

Q : Quelles précautions le sujet attend-il pour l'allergie au blé ?

Consultez les fiches produits et écartez les préparations contenant du blé. Évitez les contaminations croisées, identifiez et présentez séparément la préparation adaptée, puis informez l'équipe ou le convive des précautions retenues.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/Conception de prestations et menus/2026/BP Restaurant - Conception de prestations et menus - 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.