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 EP1 : CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

Coefficient : 4 Durée : 2 h 30

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet. Les documents réponses DR 1 et DR 2 sont à rendre avec la copie.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la demande et conception de la prestation (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude des besoins, approvisionnement et coût matière (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Planification et préparation de la prestation (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, hygiène et sécurité alimentaire (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 : HÔTEL-RESTAURANT LES TERRASSES DU LAC, ANNECY (HAUTE-SAVOIE)

Vous êtes assistant ou assistante maître d'hôtel à l'hôtel-restaurant Les Terrasses du Lac. La direction vous confie la conception et l'organisation d'un buffet dînatoire à l'occasion d'une réception professionnelle prévue le jeudi 18 juin 2026, de 19 h à 22 h, dans le salon Belvédère. Les données de la réception, les contraintes de production, les fiches produits et les documents techniques nécessaires figurent dans le dossier technique DT 1 à DT 3.

Le client attend une prestation soignée, représentative de la cuisine régionale et adaptée à 48 convives. Quatre convives ont signalé un régime végétarien. Un convive a signalé une allergie au blé. Les fiches produits indiquent les allergènes déclarés pour chaque produit. Vous devez concevoir une proposition cohérente, organiser le salon et le service, déterminer les besoins d'approvisionnement et prévoir les mesures de prévention adaptées.

Vous répondrez dans les cadres des documents réponses DR 1 et DR 2 lorsque cela est demandé. Les calculs doivent être présentés avec leurs unités et les résultats arrondis de façon pertinente.

PARTIE 1 : Analyse de la demande et conception de la prestation (5 points)

Compétence CO1 : Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné

À partir du cahier des charges du DT 1 et des fiches produits du DT 2, analysez la demande et formulez une proposition de buffet dînatoire répondant aux attentes du client. La prestation comprend 7 pièces par convive : 2 pièces froides, 2 pièces chaudes, 1 proposition fromagère et 2 pièces sucrées. Les quantités de référence sont établies pour 48 convives.

Éléments essentiels du cahier des charges

Élément	Donnée	Conséquence à prendre en compte
Effectif	48 convives	.....
Format	Buffet dînatoire, 7 pièces par convive	.....
Régimes signalés	4 convives végétariens, 1 convive allergique au blé	.....
Période	Jeudi 18 juin 2026, de 19 h à 22 h	.....
Lieu	Salon Belvédère, capacité maximale 60 personnes	.....

Données fournies par le client et l'établissement, DT 1.

1.1 (1,5 point) Relevez trois contraintes déterminantes du cahier des charges et indiquez, pour chacune, une conséquence concrète sur la conception ou l'organisation de la prestation.

1.2 (2 points) À partir des produits du DT 2, proposez un assortiment complet de 7 pièces par convive comprenant 2 pièces froides, 2 pièces chaudes, 1 proposition fromagère et 2 pièces sucrées. Pour chaque proposition, indiquez le produit retenu et expliquez en quoi il contribue à la cohérence de la prestation. Votre assortiment doit permettre de servir les convives végétariens et le convive allergique au blé en tenant compte des informations d'allergènes du DT 2.

1.3 (1,5 point) En vous appuyant sur le plan du salon fourni en DT 1, choisissez l'implantation proposée pour le buffet. Justifiez votre choix par deux éléments portant sur la circulation, l'accès au buffet ou la relation entre les zones de service et les convives.

PARTIE 2 : Étude des besoins, approvisionnement et coût matière (7 points)

Compétences CO1 et CO3 : Dimensionner la prestation et gérer les approvisionnements

Les calculs de cette partie portent sur trois composants de l'assortiment : le blini au poisson fumé, la brochette de volaille et la verrine de lentilles. Les quantités par convive, rendements, stocks disponibles, conditionnements et prix sont indiqués dans le DT 2 et le DT 3. Pour les calculs de commande, utilisez uniquement le stock déclaré disponible et appliquez la formule : quantité à commander = besoin brut - stock disponible. Les commandes se font par conditionnements entiers.

Données de calcul des besoins et des commandes

Composant	Besoin par convive	Rendement utilisable	Stock disponible	Conditionnement fournisseur
Poisson fumé pour blini	25 g nets	100 %	0,20 kg	1 kg
Volaille pour brochette	35 g nets	80 %	0,40 kg brut	2 kg
Lentilles cuites pour verrine	60 g prêts à servir	100 %	0,50 kg prêt à servir	1 kg

Extrait des DT 2 et DT 3. Les rendements sont fournis pour les calculs demandés.

2.1 (2 points) Calculez, 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. Présentez les calculs avec les unités. Pour le poisson fumé, utilisez la relation $Q_{total} = q_{par\ personne} \times N$.

2.2 (2 points) Déterminez le besoin brut de volaille en tenant compte du rendement de 80 %, puis calculez les quantités à commander pour les trois composants après déduction des stocks disponibles. Convertissez les quantités calculées en nombre de conditionnements entiers à commander. Pour le calcul de la volaille, utilisez $Q_{brut} = Q_{net} / r$, où r est le rendement exprimé sous forme décimale.

2.3 (2 points) À partir des prix unitaires du DT 3, calculez le coût des quantités brutes nécessaires à la production pour le poisson fumé et la volaille. Le prix du poisson fumé est de 28,00 € par kilogramme et celui de la volaille de 12,00 € par kilogramme brut. Calculez ensuite le coût total de ces deux composants et leur coût par convive. Utilisez $C = Q \times P$ et indiquez les unités.

2.4 (1 point) Proposez deux actions concrètes permettant de réduire l'impact environnemental ou le gaspillage de cette prestation, en les reliant aux données d'approvisionnement, de saisonnalité ou de gestion des restes figurant dans les DT 1 à DT 3.

PARTIE 3 : Planification et préparation de la prestation (4 points)

Compétence CO2 : Planifier les prestations de service en optimisant les moyens à disposition

La réception se tient le jeudi 18 juin 2026. Les préparations culinaires sont livrées au salon à 18 h 30. Le montage du buffet doit être terminé avant cette livraison. L'équipe comprend un maître d'hôtel et deux commis. Les horaires, les équipements et les contraintes d'accès figurent dans le DT 1.

Repères de planification

Étape	Horaire ou durée disponible	Ressources indiquées
Préparation et contrôle du salon	16 h 30 à 17 h 00	Maître d'hôtel et 1 commis
Installation du mobilier et du buffet	17 h 00 à 17 h 45	Équipe de 3 personnes
Mise en place des mets et contrôle final	17 h 45 à 18 h 30	Maître d'hôtel et 2 commis
Accueil et service	19 h 00 à 22 h 00	Équipe de 3 personnes

Données d'organisation à utiliser pour le document réponse DR 2.

3.1 (2 points) Complétez le DR 2 en ordonnant les principales tâches de préparation et de service, en indiquant un responsable pour chaque tâche et en respectant les horaires et les ressources disponibles. Prévoyez notamment un contrôle de la salle, l'installation du buffet, la réception des préparations et le réassort.

3.2 (1 point) Indiquez deux matériels ou équipements nécessaires à la prestation et associez chacun à une zone ou à une tâche précise du plan du DT 1.

3.3 (1 point) Rédigez 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.

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

Prévenir les risques et assurer la sécurité des convives et de l'équipe

Les mesures de maîtrise ci-dessous sont les consignes opérationnelles retenues par l'établissement pour cette prestation. Appliquez-les aux situations décrites. Les températures sont celles

communiquées dans le DT 1 pour l'organisation de cette réception. Les fiches d'allergènes du DT 2 doivent être consultées avant tout service.

Consignes de maîtrise communiquées par l'établissement

Situation	Consigne de l'établissement
Préparations froides	Maintien entre 0 °C et 4 °C jusqu'au dressage ou au service
Préparations chaudes	Maintien à 63 °C minimum jusqu'au service
Allergie au blé signalée	Vérifier les fiches produits, éviter les contaminations croisées, identifier et présenter séparément la préparation adaptée
Fin de réception	Séparer les déchets, identifier les denrées conservables selon la procédure de l'établissement et tracer les décisions prises

Consignes opérationnelles applicables à la prestation.

4.1 (1,5 point) Un commis constate qu'une préparation froide est mesurée à 7 °C avant son installation sur le buffet. Indiquez deux actions immédiates adaptées, en vous référant aux consignes du sujet, et précisez l'information à transmettre au responsable.

4.2 (1,5 point) À partir du DT 2, identifiez les précautions à mettre en place pour servir le convive allergique au blé. Indiquez deux mesures permettant de limiter le risque de contamination croisée et une mesure de communication à l'équipe ou au convive.

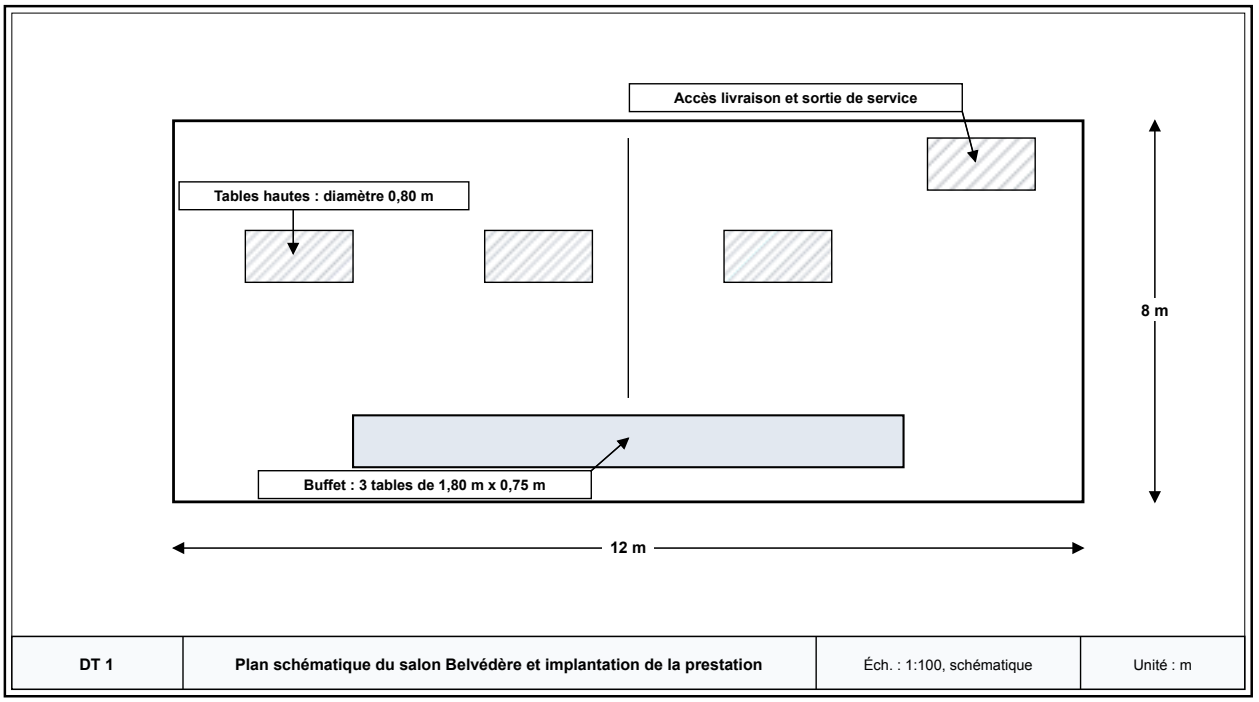
4.3 (1 point) En fin de réception, indiquez une action de tri des déchets et une action de prévention du gaspillage alimentaire compatibles avec la procédure d'établissement donnée dans le DT 1.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : CAHIER DES CHARGES DE LA RÉCEPTION ET PLAN DU SALON BELVÉDÈRE

Client : société Alpina Conseil, réception professionnelle de 48 convives, le jeudi 18 juin 2026, de 19 h à 22 h. La prestation demandée est un buffet dînatoire de 7 pièces par convive, avec une présentation faisant une place aux produits régionaux et de saison. Quatre convives sont végétariens et un convive a signalé une allergie au blé. Le salon Belvédère mesure 12 m sur 8 m et sa capacité maximale est de 60 personnes. L'établissement demande de préserver une circulation principale d'au moins 1,20 m entre l'entrée, le buffet et la sortie de service. L'accès livraison est situé au sud-est du salon. Les tables hautes mesurent 0,80 m de diamètre. Le buffet est constitué de trois tables de 1,80 m sur 0,75 m. Le matériel disponible comprend deux tables de buffet, une desserte réfrigérée, un meuble chauffant, des pinces de service identifiées, des plateaux, une signalétique de buffet et des récipients de tri. Le plan est schématique et les dimensions indiquées dans le cahier des charges font foi. Après la réception, les denrées sont traitées selon la procédure interne de l'établissement : tri des déchets, identification des produits conservables, enregistrement des températures et traçabilité des décisions.



Plan d'organisation schématique. Les dimensions réelles du salon sont 12 m par 8 m. Les circulations sont à préserver selon le cahier des charges.

Équipements disponibles et contraintes d'organisation

Équipement ou zone	Quantité ou dimension	Utilisation prévue
Tables hautes	6 unités, diamètre 0,80 m	Accueil et consommation debout
Tables de buffet	3 unités, 1,80 m x 0,75 m	Présentation des mets et signalétique
Desserte réfrigérée	1 unité	Mets froids et réassort
Meuble chauffant	1 unité	Maintien des préparations chaudes selon consigne
Circulation principale	Largeur minimale demandée : 1,20 m	Accès entre entrée, buffet et sortie de service

Inventaire communiqué par le responsable de salle.

DT 2 : FICHES PRODUITS, ALLERGÈNES ET PORTIONS DE RÉFÉRENCE

Les données ci-dessous sont les informations fournisseurs et fiches de production disponibles pour le sujet. Les quantités de préparation sont calculées pour 48 convives. Les composants de l'assortiment doivent être vérifiés au regard des régimes signalés. Pour le convive allergique au blé, la mention « sans ingrédient contenant du blé » ne dispense pas de prévenir les contaminations croisées pendant la réception et le service.

Produits proposés, composition et allergènes déclarés

Produit ou préparation	Composition ou portion de référence	Allergènes déclarés	Adaptation ou vigilance
Verrine de lentilles aux légumes	60 g de lentilles prêtes à servir par convive	Aucun allergène déclaré dans la fiche fournisseur	Végétarien, sans ingrédient contenant du blé
Blini au poisson fumé	25 g de poisson fumé par convive	Poisson, lait, blé	Ne pas servir au convive allergique au blé
Brochette de volaille	35 g nets de volaille par convive	Aucun allergène déclaré pour la volaille nature	À préparer avec une marinade sans ingrédient contenant du blé
Brochette de légumes de saison	1 pièce par convive	Aucun allergène déclaré dans la fiche fournisseur	Végétarien, sans ingrédient contenant du blé
Assiette de fromages régionaux	30 g par convive	Lait	Végétarien, sans ingrédient contenant du blé
Verrine de fruits de saison	1 pièce par convive	Aucun allergène déclaré dans la fiche fournisseur	Végétarien, sans ingrédient contenant du blé
Mini-financier	1 pièce par convive	Œufs, fruits à coque, lait, blé	Ne pas servir au convive allergique au blé
Boulette de lentilles et légumes	1 pièce par convive	Aucun allergène déclaré dans la fiche fournisseur	Option végétarienne de remplacement, sans ingrédient contenant du blé

Fiches fournisseurs et fiches de production de l'établissement.

Rendements et paramètres de calcul

Produit	Besoin par convive	Rendement utilisable	Unité de calcul
Poisson fumé	25 g nets	100 %	kg
Volaille	35 g nets	80 %	kg brut à l'achat
Lentilles prêtes à servir	60 g	100 %	kg prêt à servir

Données de production communiquées par la cuisine.

DT 3 : STOCKS DISPONIBLES, CONDITIONNEMENTS ET PRIX FOURNISSEURS

Les stocks indiqués ci-dessous sont disponibles pour cette réception et utilisables dans le respect de leur traçabilité et de leur date limite. Les quantités de commande sont arrondies au conditionnement entier supérieur. Pour le calcul du coût matière demandé en question 2.3, utilisez les quantités nécessaires à la production avant déduction des stocks, afin d'évaluer le

coût des matières consommées pour la recette. Les prix sont des prix d'achat hors taxes, sans frais de livraison.

Fournisseur, stocks et prix d'achat

Produit	Stock disponible	Conditionnement	Prix unitaire
Poisson fumé	0,20 kg	1 kg	28,00 € par kg
Volaille	0,40 kg brut	2 kg	12,00 € par kg brut
Lentilles prêtes à servir	0,50 kg	1 kg	4,20 € par kg
Légumes de saison pour brochettes	Stock à vérifier avant commande	Caisse de 5 kg	3,50 € par kg
Fromages régionaux	Stock à vérifier avant commande	Pièce ou portion fournisseur	18,00 € par kg

Tarifs et disponibilités communiqués par le fournisseur de l'établissement.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de proposition et de calcul des approvisionnements **À RENDRE AVEC LA COPIE**

À rendre avec la copie. Complétez le tableau avec votre assortiment, les besoins calculés, les quantités à commander et le nombre de conditionnements. Indiquez les unités et les calculs utiles. Pour l'assortiment, identifiez clairement les choix adaptés aux convives végétariens et les 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	.....	.....	.....
Pièce froide 2	.....	.....	.....
Pièce chaude 1	.....	.....	.....
Pièce chaude 2	.....	.....	.....
Proposition fromagère	.....	.....	.....
Pièce sucrée 1	.....	.....	.....
Pièce sucrée 2	.....	.....	.....

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	.....	0,20 kg	.....	.....
Volaille	.....	0,40 kg brut	.....	.....
Lentilles prêtes à servir	.....	0,50 kg	.....	.....

Compléter les besoins, les stocks déduits et les commandes par conditionnement entier.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Planning de préparation, d'installation et de service — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

À rendre avec la copie. Complétez le planning en répartissant les tâches entre les membres de l'équipe. Respectez les horaires indiqués dans le sujet et prévoyez la réception des mets, leur mise en place, le contrôle des équipements et le réassort pendant le service.

Planning opérationnel de la réception

Horaire	Tâche à réaliser	Responsable(s)	Matériel ou point de contrôle
16 h 30 à 17 h 00	.....	.....	.....
17 h 00 à 17 h 45	.....	.....	.....
17 h 45 à 18 h 30	.....	.....	.....
18 h 30 à 19 h 00	.....	.....	.....
19 h 00 à 22 h 00	.....	.....	.....
Après 22 h 00	.....	.....	.....

Compléter les cases marquées « ... ». Les horaires disponibles sont indiqués dans le sujet.

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.