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

Annexe 9

CONSIGNES D'ORGANISATION DE L'EPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE (E.1)

* Le sujet est donné dans son intégralité (menu du jour à servir, épreuve de démonstration technique, fiche de consignes **annexe 8**) après l'appel des candidats (7 heures 45) *(1)

* Les candidats sont en « loge surveillée » entre les différentes épreuves (prévoir des surveillants).

* Le candidat disposera de 15 minutes (8h30-8h45) pour transmettre les consignes de services à son commis (sous surveillance) avec aide écrite **(voir annexe 8)**.

* Les commis effectuent, pendant leur temps inoccupé, la mise en place en brigade sous la conduite du professeur chargé de l'organisation de l'épreuve.

* La mise en place devra impérativement être terminée à 11h.

* Le commis rejoindra son candidat pendant les 30 minutes maximum d'épreuve de démonstration technique.

* Le professeur d'anglais est présent pendant les 30 minutes de l'épreuve « vente et commercialisation » et interroge le candidat pendant les 15 dernières minutes. (grille d'évaluation spécifique)

* Pendant que le candidat vérifie sa mise en place (de 11 h 10 à 11 h 25), le jury s'enquiert auprès de chaque commis des consignes de service qui lui ont été transmises en utilisant la fiche élaborée par le candidat au préalable (annexe 8) et évalue la mise en place.

* Les candidats seront présents dans la salle de restaurant à 12 h, l'accueil de la clientèle débutant à 12 h 15. Le service se terminera donc à 14 h 30.

RAPPEL : Chaque candidat dispose d'un seul commis de niveau V (terminale CAP ou BEP)

Le jury est composé de :
- un président de jury
- deux professionnels
- deux professeurs du domaine professionnel
- un professeur d'anglais (8 h à 12 h).

Les candidats peuvent disposer du « Répertoire de la Cuisine Gringoire et Saulnier » pendant la mise en loge.

** (1) Informer les candidats :*
- sur la nature des garnitures servies lorsqu'elles sont laissées à l'initiative du centre ;
- sur les boissons qui seront servies ;
- sur les matériels spécifiques au centre.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.