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 de vente et commercialisation (Unité 12)

Session 2003 • Code sujet : **Non indiqué dans le document** • Durée : **15 minutes** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Préparation des supports de vente (3 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Vente commercialisation/2003/BP Restaurant - E1 - Vente commercialisation - Session 2003 - 1-Sujet.pdf

1. Préparation des supports de vente

Le candidat rédige et présente les supports nécessaires à l'épreuve de vente et commercialisation du BP Restaurant. Les supports doivent être anonymes, fournis en trois exemplaires et conformes à la législation en vigueur.

Carte des vins

Question 1. Rédiger une carte des vins comportant 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises.

Voici une proposition de 40 références françaises réparties entre dix régions. Chaque ligne indique l'appellation, la couleur, le millésime et le prix à la bouteille de 75 cl. Les prix sont affichés en euros, toutes taxes comprises. Avant impression, vérifier la disponibilité des vins et la concordance des appellations et millésimes avec les bouteilles proposées.

Région	Vin	Couleur	Millésime	75 cl
Alsace	Riesling Alsace AOP	Blanc	2023	32 €
Alsace	Gewurztraminer Alsace AOP	Blanc	2022	35 €
Alsace	Pinot Gris Alsace AOP	Blanc	2022	34 €
Alsace	Pinot Noir Alsace AOP	Rouge	2022	36 €
Bordeaux	Graves AOP	Blanc	2022	34 €
Bordeaux	Entre-deux-Mers AOP	Blanc	2023	27 €
Bordeaux	Médoc AOP	Rouge	2019	39 €
Bordeaux	Saint-Émilion AOP	Rouge	2019	52 €
Bordeaux	Pessac-Léognan AOP	Rouge	2018	58 €
Bordeaux	Sauternes AOP	Blanc moelleux	2019	49 €
Bourgogne	Chablis AOP	Blanc	2022	42 €
Bourgogne	Saint-Véran AOP	Blanc	2022	39 €
Bourgogne	Meursault AOP	Blanc	2021	78 €
Bourgogne	Irancy AOP	Rouge	2021	43 €
Bourgogne	Mercurey AOP	Rouge	2021	49 €
Bourgogne	Gevrey-Chambertin AOP	Rouge	2020	95 €
Champagne	Champagne brut, assemblage	Effervescent	NM	68 €
Champagne	Champagne rosé brut	Effervescent rosé	NM	82 €
Loire	Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie AOP	Blanc	2022	29 €
Loire	Sancerre AOP	Blanc	2023	45 €
Loire	Vouvray AOP sec	Blanc	2022	33 €
Loire	Chinon AOP	Rouge	2021	37 €
Loire	Saumur-Champigny AOP	Rouge	2021	36 €
Rhône	Côtes-du-Rhône AOP	Rouge	2022	29 €
Rhône	Crozes-Hermitage AOP	Blanc	2022	44 €
Rhône	Saint-Joseph AOP	Rouge	2021	49 €
Rhône	Gigondas AOP	Rouge	2020	52 €
Rhône	Châteauneuf-du-Pape AOP	Rouge	2020	79 €
Provence	Côtes-de-Provence AOP	Rosé	2023	31 €

Région	Vin	Couleur	Millésime	75 cl
Provence	Bandol AOP	Rosé	2023	42 €
Provence	Bandol AOP	Rouge	2019	55 €
Languedoc-Roussillon	Picpoul de Pinet AOP	Blanc	2023	28 €
Languedoc-Roussillon	Terrasses du Larzac AOP	Rouge	2020	43 €
Languedoc-Roussillon	Minervois AOP	Rouge	2021	34 €
Languedoc-Roussillon	Collioure AOP	Rouge	2021	46 €
Sud-Ouest	Jurançon AOP sec	Blanc	2022	36 €
Sud-Ouest	Madiran AOP	Rouge	2019	39 €
Sud-Ouest	Cahors AOP	Rouge	2020	35 €
Jura-Savoie	Arbois AOP, chardonnay	Blanc	2022	44 €
Jura-Savoie	Apremont AOP	Blanc	2023	32 €

La sélection compte bien 40 références. Les prix proposés sont à adapter à l'établissement et à son offre réelle.

✓ RÉPONSE À RETENIR

40 références de vins français, réparties entre dix régions et présentées avec leur prix à la bouteille de 75 cl.

Carte des mets

Question 2. Rédiger une carte des mets comprenant 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts.

Carte proposée avec les quantités demandées. Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises. Les fromages sont présentés en une assiette composée de quatre variétés distinctes. Les intitulés, les prix et les informations sur les allergènes doivent correspondre aux recettes effectivement servies.

Famille	Plat	Prix TTC
Entrée	Œuf parfait, crème de champignons	14 €
Entrée	Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison	21 €
Entrée	Saumon mariné, crème citronnée	17 €
Entrée	Velouté de potimarron, éclats de noisette	13 €
Entrée	Salade de chèvre chaud, noix	15 €
Entrée	Terrine de campagne, condiments	14 €
Entrée	Ravioles de légumes, bouillon parfumé	16 €
Entrée	Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan	18 €
Poisson	Dos de cabillaud, beurre blanc, légumes	27 €
Poisson	Filet de bar rôti, fenouil braisé	31 €
Poisson	Truite meunière, pommes vapeur	25 €
Poisson	Saumon grillé, risotto aux herbes	26 €
Poisson	Saint-Jacques snackées, purée de céleri	34 €
Viande	Suprême de volaille, jus réduit, légumes	26 €
Viande	Entrecôte de bœuf, frites maison	32 €
Viande	Filet de canette, sauce au poivre	29 €
Viande	Épaule d’agneau confite, polenta	30 €
Viande	Filet mignon de porc, jus aux herbes	27 €
Fromage	Assiette de Comté, Brie, chèvre et Bleu d’Auvergne	13 €
Dessert	Crème brûlée à la vanille	10 €
Dessert	Fondant au chocolat, glace vanille	12 €
Dessert	Tarte fine aux pommes	11 €
Dessert	Profiteroles au chocolat	12 €
Dessert	Assiette de fruits frais	10 €
Dessert	Île flottante, crème anglaise	10 €
Dessert	Parfait glacé aux fruits rouges	11 €
Dessert	Café gourmand	13 €

La carte présente 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Carte complète : 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts.

Menu gastronomique et exigences de présentation

Question 3. Préparer un menu gastronomique à caractère régional, toutes régions confondues. Rédiger et présenter l'ensemble des supports en trois exemplaires, de façon anonyme, sans signe de reconnaissance et dans le respect de la législation en vigueur. Ne pas proposer de carte d'apéritifs.

Menu gastronomique à caractère régional : l'Alsace. Les plats suivent l'ordre du service. Le prix proposé est celui du menu complet, toutes taxes comprises. Les intitulés et les informations sur les allergènes sont à vérifier selon les recettes servies.

1. Amuse-bouche : mini-bretzel et crème au munster.
2. Entrée : presskopf alsacien, salade de pommes de terre et raifort.
3. Poisson : truite, sauce au riesling et spaetzle.
4. Viande : volaille, choucroute douce et jus au riesling.
5. Fromage : munster fermier, cumin et pain de campagne.
6. Dessert : tarte aux pommes alsacienne, glace au pain d'épices.

Imprimer les supports en trois exemplaires identiques, anonymes et sans signe de reconnaissance. Ne pas joindre de carte d'apéritifs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Menu gastronomique alsacien : 68 € par personne, en trois exemplaires anonymes, sans carte d'apéritifs.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de vente et commercialisation du BP Restaurant, Unité 12, dure 15 minutes et est affectée du coefficient 2. La fiche ne précise ni session, ni année, ni code sujet. Le candidat prépare une carte des vins, une carte des mets et un menu gastronomique régional, puis présente ces supports anonymement en trois exemplaires et selon la législation en vigueur.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La carte des vins comporte 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises.
- La carte des mets comprend 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts.
- Le menu demandé est gastronomique et à caractère régional, toutes régions confondues.
- Tous les supports doivent être anonymes, en trois exemplaires et conformes à la législation en vigueur.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que la carte des vins compte 40 références et représente les principales régions vinicoles françaises.
- Respecter exactement les quantités demandées pour chaque catégorie de mets.
- Prévoir un menu gastronomique à caractère régional et ne pas ajouter de carte d'apéritifs.
- Présenter trois exemplaires anonymes, sans signe de reconnaissance, conformes à la législation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Combien de références faut-il inscrire sur la carte des vins ?

La carte doit comporter 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises. La fiche ne précise pas de nombre minimal par région ni de répartition particulière entre les types de vins.

Q : Quelles quantités sont attendues pour la carte des mets ?

La carte doit proposer 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts. La fiche indique ces quantités, mais ne détaille pas davantage les choix culinaires à effectuer.

Q : Combien d'exemplaires faut-il présenter et quelle est la durée de l'épreuve ?

Les supports doivent être rédigés et présentés en trois exemplaires. La durée officielle indiquée pour l'épreuve de vente et commercialisation est de 15 minutes.

Q : Quelles exigences de présentation et de contenu faut-il respecter ?

Les supports doivent être anonymes, sans signe de reconnaissance et conformes à la législation en vigueur. Ils comprennent une carte des vins, une carte des mets et un menu gastronomique régional, sans carte d'apéritifs.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Vente commercialisation/2003/BP Restaurant - E1 - Vente commercialisation - Session 2003 - 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.