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

Vente et commercialisation

Session 2003 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **15 minutes** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Rédaction et présentation 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 - 2-Sujet.pdf

1. Rédaction et présentation des supports de vente

Pour l'épreuve de vente et commercialisation du BP Restaurant, le candidat rédige et présente en trois exemplaires des supports anonymes, sans signe de reconnaissance. Ils comprennent une carte des vins, une carte des mets et un menu gastronomique à caractère régional, et doivent respecter la législation en vigueur.

Carte des vins

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

Exemple de carte de 40 vins français répartis entre huit régions. Les prix sont indicatifs : afficher les prix TTC réellement pratiqués, le volume proposé et les mentions réglementaires applicables. La carte doit rester anonyme et être présentée en trois exemplaires.

Région	Vin	Format	Prix TTC indicatif
Alsace	Riesling AOC Alsace	75 cl	32 €
Alsace	Pinot Gris AOC Alsace	75 cl	34 €
Alsace	Gewurztraminer AOC Alsace	75 cl	36 €
Alsace	Crémant d’Alsace AOC	75 cl	35 €
Alsace	Pinot Noir AOC Alsace	75 cl	38 €
Bordeaux	Graves AOC blanc	75 cl	39 €
Bordeaux	Sauternes AOC	75 cl	58 €
Bordeaux	Médoc AOC	75 cl	42 €
Bordeaux	Saint-Émilion AOC	75 cl	49 €
Bordeaux	Pessac-Léognan AOC rouge	75 cl	55 €
Bourgogne	Chablis AOC	75 cl	48 €
Bourgogne	Mâcon-Villages AOC	75 cl	36 €
Bourgogne	Mercurey AOC rouge	75 cl	52 €
Bourgogne	Gevrey-Chambertin AOC	75 cl	89 €
Bourgogne	Crémant de Bourgogne AOC	75 cl	39 €
Champagne	Champagne brut	75 cl	75 €
Champagne	Champagne extra-brut	75 cl	82 €
Champagne	Champagne blanc de blancs	75 cl	95 €
Champagne	Champagne rosé	75 cl	89 €
Champagne	Champagne millésimé	75 cl	125 €
Loire	Sancerre AOC blanc	75 cl	49 €
Loire	Vouvray AOC sec	75 cl	38 €
Loire	Chinon AOC rouge	75 cl	39 €
Loire	Muscadet Sèvre-et-Maine AOC	75 cl	32 €
Loire	Saumur-Champigny AOC	75 cl	37 €
Vallée du Rhône	Côtes-du-Rhône AOC rouge	75 cl	31 €
Vallée du Rhône	Condrieu AOC	75 cl	79 €
Vallée du Rhône	Crozes-Hermitage AOC rouge	75 cl	48 €
Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape AOC	75 cl	82 €

Région	Vin	Format	Prix TTC indicatif
Vallée du Rhône	Tavel AOC rosé	75 cl	39 €
Provence et Languedoc	Côtes-de-Provence AOC rosé	75 cl	36 €
Provence et Languedoc	Bandol AOC rouge	75 cl	57 €
Provence et Languedoc	Pic-Saint-Loup AOC rouge	75 cl	43 €
Provence et Languedoc	Minervois AOC rouge	75 cl	35 €
Provence et Languedoc	Limoux AOC blanc	75 cl	38 €
Sud-Ouest	Jurançon AOC sec	75 cl	39 €
Sud-Ouest	Madiran AOC	75 cl	37 €
Sud-Ouest	Cahors AOC	75 cl	38 €
Sud-Ouest	Bergerac AOC blanc sec	75 cl	32 €
Sud-Ouest	Monbazillac AOC	75 cl	42 €

Les appellations, formats et prix doivent correspondre aux vins effectivement proposés.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carte de 40 vins français, issus de huit régions, avec format et prix TTC indicatif par bouteille.

Carte des mets

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

Exemple de carte avec les effectifs demandés. Les prix sont indicatifs : afficher les prix TTC réellement pratiqués et respecter les obligations d'information applicables, notamment sur les allergènes et l'origine des viandes.

Rubrique	Intitulé	Prix TTC indicatif
Entrée	Œuf parfait, crème de champignons	12 €
Entrée	Terrine de campagne maison, condiments	11 €
Entrée	Saumon mariné, blinis et aneth	15 €
Entrée	Velouté de potimarron, éclats de noisette	10 €
Entrée	Escargots de Bourgogne, beurre persillé	16 €
Entrée	Foie gras de canard, chutney de saison	19 €
Entrée	Salade de chèvre chaud, noix	13 €
Entrée	Ravioles de légumes, bouillon parfumé	12 €
Poisson	Filet de bar rôti, beurre blanc	27 €
Poisson	Dos de cabillaud, légumes du moment	25 €
Poisson	Truite meunière, pommes vapeur	24 €
Poisson	Saint-Jacques poêlées, purée de céleri	31 €
Poisson	Filet de sole, sauce aux herbes	29 €
Viande	Suprême de volaille rôti, jus réduit	24 €
Viande	Filet de bœuf, sauce au poivre	34 €
Viande	Épaule d’agneau confite, jus au thym	29 €
Viande	Magret de canard, sauce au miel	28 €
Viande	Filet mignon de porc, moutarde à l’ancienne	25 €
Fromage	Comté affiné	9 €
Fromage	Brie de Meaux	9 €
Fromage	Roquefort	9 €
Fromage	Chèvre frais	9 €
Dessert	Crème brûlée à la vanille	9 €
Dessert	Tarte fine aux pommes	10 €
Dessert	Moelleux au chocolat, glace vanille	11 €
Dessert	Profiteroles au chocolat	12 €
Dessert	Île flottante, crème anglaise	9 €
Dessert	Assiette de fruits frais	10 €
Dessert	Crêpes Suzette	12 €

Rubrique	Intitulé	Prix TTC indicatif
Dessert	Café gourmand	11 €

Les intitulés et prix doivent correspondre aux préparations réellement servies.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carte des mets : 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts.

Menu

Question 3. Rédiger un menu gastronomique à caractère régional, toutes régions confondues.

Exemple de menu gastronomique à caractère bourguignon. La succession des plats met en avant plusieurs spécialités de la région. Le prix est indicatif et doit correspondre au tarif réellement pratiqué. Adapter les informations réglementaires aux produits et préparations effectivement servis.

1. **Mise en bouche :** gougère au comté.
2. **Entrée :** escargots de Bourgogne, beurre persillé.
3. **Plat :** bœuf bourguignon, pommes vapeur.
4. **Fromage :** Époisses et salade verte.
5. **Dessert :** poire pochée au cassis de Dijon.

Présenter le menu de façon anonyme et l'inclure dans les trois exemplaires du support.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Menu gastronomique bourguignon : gougère, escargots, bœuf bourguignon, Époisses et poire au cassis.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP RESTAURANT

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve du BP Restaurant porte sur la vente et la commercialisation, unité 12. La session, l'année et le code sujet ne sont pas indiqués; la durée est de 15 minutes et le coefficient de 2. Le candidat prépare trois exemplaires anonymes d'une carte des vins, d'une carte des mets et d'un menu gastronomique régional, conformément à la législation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La carte des vins comprend 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 présente un caractère régional, toutes régions confondues.
- Les supports sont rédigés et présentés en trois exemplaires, de façon anonyme et conformément à la législation en vigueur.

Points de vigilance & attentes du jury

- Compter les références de la carte des vins et vérifier qu'elles représentent les principales régions vinicoles françaises.
- Vérifier séparément le nombre de propositions de chaque rubrique de la carte des mets.
- S'assurer que le menu est gastronomique et à caractère régional.
- Préparer trois exemplaires anonymes, respecter la législation et ne pas proposer de carte d'apéritifs.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répartir les 40 références de la carte des vins entre les régions ?

Le sujet demande 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises, sans imposer de répartition chiffrée par région. Il faut donc veiller à une représentation pertinente des régions, sans inventer de quotas.

Q : Quelles quantités faut-il respecter pour la carte des mets ?

La carte doit présenter 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts. Le sujet distingue ces rubriques et leurs nombres; vérifiez chacune séparément avant de finaliser la carte.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et combien d'exemplaires faut-il préparer ?

L'épreuve dure 15 minutes. Les supports de vente doivent être rédigés et présentés en trois exemplaires. Le document ne précise pas comment répartir le temps entre la carte des vins, la carte des mets et le menu.

Q : Quels critères de présentation et quelles règles le sujet précise-t-il ?

Les supports doivent être anonymes, sans signe de reconnaissance, et conformes à la législation en vigueur. Le sujet indique aussi qu'aucune carte d'apéritifs ne sera proposée; il ne fournit pas de barème détaillé.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Vente commercialisation/2003/BP Restaurant - E1 - Vente commercialisation - Session 2003 - 2-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.