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 2005 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **15 minutes** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

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

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Vente commercialisation/2005/BP Restaurant - E1 - Vente commercialisation - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Préparation des supports de vente en restauration

Le candidat rédige et présente en trois exemplaires anonymes les supports nécessaires à l'épreuve de vente et commercialisation. Ils comprennent une carte des vins, une carte des mets et un menu gastronomique régional, dans le respect de la législation en vigueur.

Carte des vins

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

Voici une proposition de 40 vins français répartis entre dix régions. Les prix sont indicatifs, en euros TTC pour une bouteille de 75 cl. Les millésimes et producteurs sont à compléter selon les vins effectivement disponibles.

Région	Vin proposé	Prix TTC / 75 cl
Alsace	Riesling AOC Alsace	29 €
Alsace	Gewurztraminer AOC Alsace	31 €
Alsace	Pinot gris AOC Alsace	30 €
Alsace	Crémant d’Alsace AOC	32 €
Bordeaux	Entre-deux-Mers AOC, blanc	25 €
Bordeaux	Graves AOC, blanc	34 €
Bordeaux	Médoc AOC, rouge	36 €
Bordeaux	Saint-Émilion AOC, rouge	48 €
Bordeaux	Pomerol AOC, rouge	65 €
Bordeaux	Sauternes AOC, liquoreux	52 €
Bordeaux	Crémant de Bordeaux AOC, brut	29 €
Bourgogne	Chablis AOC, blanc	42 €
Bourgogne	Meursault AOC, blanc	78 €
Bourgogne	Hautes-Côtes de Nuits AOC, rouge	39 €
Bourgogne	Gevrey-Chambertin AOC, rouge	85 €
Bourgogne	Mercurey AOC, rouge	45 €
Bourgogne	Mâcon-Villages AOC, blanc	32 €
Beaujolais	Beaujolais-Villages AOC, rouge	25 €
Beaujolais	Morgon AOC, rouge	34 €
Champagne	Champagne brut, blanc	68 €
Champagne	Champagne blanc de blancs brut	85 €
Champagne	Champagne rosé brut	82 €
Val de Loire	Muscadet Sèvre-et-Maine AOC, blanc	27 €
Val de Loire	Sancerre AOC, blanc	43 €
Val de Loire	Vouvray AOC, sec	33 €
Val de Loire	Chinon AOC, rouge	32 €
Val de Loire	Coteaux du Layon AOC, moelleux	38 €
Vallée du Rhône	Côtes-du-Rhône AOC, rouge	26 €
Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape AOC, rouge	62 €

Région	Vin proposé	Prix TTC / 75 cl
Vallée du Rhône	Crozes-Hermitage AOC, rouge	43 €
Vallée du Rhône	Condrieu AOC, blanc	68 €
Vallée du Rhône	Tavel AOC, rosé	32 €
Provence	Côtes-de-Provence AOC, rosé	29 €
Provence	Bandol AOC, rouge	48 €
Languedoc-Roussillon	Picpoul de Pinet AOC, blanc	28 €
Languedoc-Roussillon	Pic Saint-Loup AOC, rouge	36 €
Languedoc-Roussillon	Banyuls AOC, doux naturel	39 €
Sud-Ouest	Jurançon sec AOC, blanc	32 €
Sud-Ouest	Cahors AOC, rouge	31 €
Sud-Ouest	Madiran AOC, rouge	34 €

La sélection comprend des vins blancs, rouges, rosés, effervescents et doux.

Répartition des 40 vins par région

Région	Références
Alsace	4
Bordeaux	7
Bourgogne	6
Beaujolais	2
Champagne	3
Val de Loire	5
Vallée du Rhône	5
Provence	2
Languedoc-Roussillon	3
Sud-Ouest	3

Répartition de la sélection proposée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Carte proposée : 40 références françaises réparties entre dix régions viticoles, avec des vins blancs, rouges, rosés, effervescents et doux.

Carte des mets

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

Famille	Proposition	Prix TTC
Entrée	Œuf poché, crème de champignons	12 €
Entrée	Terrine de campagne et cornichons	13 €
Entrée	Saumon fumé, blinis et crème citronnée	16 €
Entrée	Salade de chèvre chaud et noix	14 €
Entrée	Velouté de potimarron, graines torréfiées	11 €
Entrée	Escargots de Bourgogne, beurre persillé	16 €
Entrée	Foie gras de canard, chutney de saison	22 €
Entrée	Asperges, vinaigrette aux herbes	14 €
Poisson	Dos de cabillaud, beurre blanc	26 €
Poisson	Filet de bar rôti, légumes de saison	29 €
Poisson	Truite meunière, pommes vapeur	25 €
Poisson	Saumon grillé, fondue de poireaux	27 €
Poisson	Brochet, sauce au vin blanc	28 €
Viande	Suprême de volaille, jus au thym	25 €
Viande	Filet de bœuf, sauce au poivre	34 €
Viande	Magret de canard, sauce aux fruits rouges	29 €
Viande	Épaule d’agneau confite, jus corsé	30 €
Viande	Joue de porc braisée à la bière	26 €
Fromage	Comté affiné	9 €
Fromage	Brie de Meaux	9 €
Fromage	Roquefort	9 €
Fromage	Chèvre fermier	9 €
Dessert	Crème brûlée à la vanille	10 €
Dessert	Tarte fine aux pommes	11 €
Dessert	Fondant au chocolat, glace vanille	12 €
Dessert	Île flottante, crème anglaise	10 €

Famille	Proposition	Prix TTC
Dessert	Profiteroles, sauce chocolat	12 €
Dessert	Assiette de fruits frais	10 €
Dessert	Crème caramel au beurre salé	10 €
Dessert	Café gourmand	13 €

La carte comprend bien 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts. Les prix sont proposés à titre indicatif, en euros TTC par portion, et doivent correspondre aux tarifs réels de l'établissement. Les informations sur les produits et les allergènes doivent être disponibles conformément à la réglementation.

Effectifs requis pour la carte des mets

Rubrique	Nombre
Entrées	8
Poissons	5
Viandes	5
Variétés de fromages	4
Desserts	8

Quantités demandées sur la fiche de consignes.

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

Menu gastronomique et présentation des supports

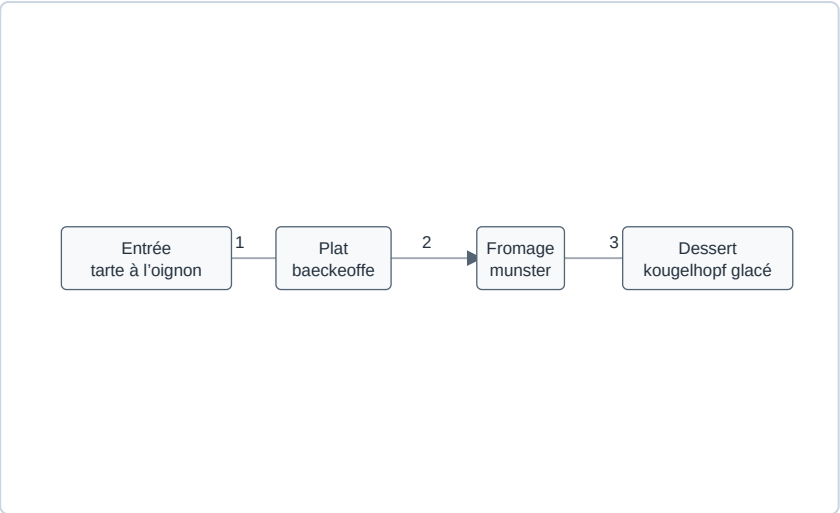
Question 3. Composer un menu gastronomique à caractère régional, toutes régions confondues. Rédiger et présenter tous les supports en triple exemplaire, de façon anonyme et sans signe de reconnaissance, conformément à la législation en vigueur. Ne pas proposer de carte d'apéritifs.

Proposition de menu gastronomique alsacien, à 68 € TTC par personne à titre indicatif :

1. Entrée : tarte à l'oignon alsacienne et salade verte.
2. Plat : baeckeoffe traditionnel aux trois viandes et pommes de terre.
3. Fromage : munster fermier, cumin et salade.
4. Dessert : kougelhopf glacé, coulis de fruits rouges.

Rédiger et présenter la carte des vins, la carte des mets et le menu en trois exemplaires identiques, anonymes et sans signe de reconnaissance. Vérifier la conformité réglementaire et ne pas ajouter de carte d'apéritifs.

Ordre de service du menu alsacien



Ordre de service du menu régional proposé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Menu alsacien proposé : tarte à l'oignon, baeckeoffe, munster et kougelhopf glacé, à 68 € TTC par personne.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve de vente et commercialisation du BP Restaurant, unité 12, dure 15 minutes et compte un coefficient 2. La session et le code sujet ne sont pas indiqués. Le candidat rédige et présente trois exemplaires anonymes d'une carte des vins de 40 références, d'une carte des mets aux quantités imposées et d'un menu gastronomique régional, en respectant la législation en vigueur.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La carte des vins compte 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 sont à présenter en triple exemplaire, anonymes et conformes à la législation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier le total de 40 références et la représentation des principales régions vinicoles françaises.
- Contrôler séparément les quantités exigées pour chacune des cinq catégories de mets.
- Vérifier que le menu est gastronomique et présente un caractère régional.
- Préparer trois exemplaires anonymes, conformes à la législation, sans carte d'apéritifs.

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 fixe pas de nombre de références par région, mais demande que les principales régions françaises soient représentées.

Q : Quelles sont les quantités imposées pour la carte des mets ?

La carte comprend 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts. La fiche énumère ces quantités, sans détailler les plats à proposer dans chaque catégorie.

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

L'épreuve dure 15 minutes et les supports de vente doivent être rédigés et présentés en triple exemplaire. La fiche ne précise pas de temps de préparation distinct ni de modalités supplémentaires de présentation.

Q : Quels critères de notation ou normes précises sont indiqués ?

La fiche indique un coefficient 2, mais ne fournit ni barème détaillé ni grille de notation. Elle exige des supports anonymes, sans signe de reconnaissance, conformes à la législation en vigueur, et exclut la carte d'apéritifs.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Vente commercialisation/2005/BP Restaurant - E1 - Vente commercialisation - Session 2005 - 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.