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

EP3 : Gestion de l’activité de restauration

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-ASCR-EP3** • Durée : **30 minutes** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Agir de façon responsable dans son activité professionnelle** (2 questions) — **Page 3**
2. **Participer à l’animation d’une équipe** (2 questions) — **Page 4**
3. **Gérer son parcours professionnel** (3 questions) — **Page 5**
4. **Présenter un projet professionnel construit et argumenté** (4 questions) — **Page 7**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/Parcours professionnel et entrepreneuriat/2026/BP Restaurant - Parcours professionnel et entrepreneuriat - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Agir de façon responsable dans son activité professionnelle

Au Comptoir du Canal, restaurant de 48 couverts préparant des produits frais, le candidat présente des mesures de maîtrise des risques sanitaires et de protection des salariés. Le cas indique une température de réception de 7 °C, une enceinte froide réglée à 3 °C, un plan de nettoyage affiché et des caisses de 18 kg.

Compétence G1 : responsabilité professionnelle, réglementation et prévention

Question 1.1. À partir des données du cas et des principes HACCP, présentez la conduite à tenir à la réception du produit relevé à 7 °C. Précisez les contrôles, la décision à prendre et les éléments de traçabilité à conserver.

À 7 °C, la livraison n'est pas automatiquement conforme ou non conforme : la limite dépend du produit.

1. Contrôlez l'état du produit et de l'emballage, l'étiquetage, la date, le lot et les conditions de transport. Vérifiez la mesure avec un thermomètre adapté et propre, désinfecté entre les contrôles.
2. Comparez la température aux exigences applicables au produit et aux indications du fabricant. Isolez la livraison le temps de décider. Refusez le produit s'il est non conforme ; sinon, rangez-le rapidement à la température adaptée, dans l'enceinte réglée à 3 °C.

Consignez la date, le fournisseur, le produit, le lot, la température mesurée, la décision et toute action corrective. Conservez le bon de livraison et les relevés de contrôle.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler et tracer la température, puis la comparer aux exigences propres au produit. Refuser tout produit non conforme ; ranger rapidement le produit accepté à la température adaptée.

Question 1.2. Proposez deux mesures de prévention adaptées à la manutention des caisses et deux mesures garantissant l'efficacité du nettoyage et de la désinfection. Justifiez leur intérêt pour la santé des salariés et la sécurité alimentaire.

Pour les caisses de 18 kg, deux mesures réduisent les risques de blessure : utiliser un chariot et dégager le trajet ; adopter une posture stable, garder la charge près du corps et éviter les torsions.

Pour garantir l'efficacité du nettoyage et de la désinfection :

- Respecter le plan affiché et procéder dans l'ordre : éliminer les salissures, nettoyer, puis désinfecter avec un produit adapté aux surfaces alimentaires.
- Suivre le dosage, le mode d'emploi et le temps de contact indiqués ; rincer si la notice le prescrit, puis vérifier et enregistrer l'intervention.

Ces pratiques limitent les troubles musculosquelettiques et les chutes, tout en réduisant les contaminations alimentaires.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Utiliser un chariot et appliquer les bons gestes de manutention. Nettoyer avant de désinfecter, en respectant le produit, son dosage et son temps de contact.

2. Participer à l’animation d’une équipe

Pour un service de 48 couverts débutant à 19 h, l’équipe comprend une responsable de salle, deux serveurs et un apprenti, avec des horaires et des missions définis. Le plan de salle présente un axe central de circulation à maintenir libre et rappelle les consignes de prévention et l’adaptation des tâches à l’autonomie de l’apprenti.

Compétence G2 : organisation, communication et animation de l’équipe

Question 2.1. Présentez un briefing de début de service adapté à cette équipe. Indiquez les informations à transmettre, la répartition des rôles et les moyens de vérifier que chacun a compris les consignes.

À 18 h, la responsable réunit les deux serveurs et l’apprenti. Elle rappelle les 48 couverts, l’horaire de début à 19 h, le plan de salle, la répartition des secteurs, les consignes de service, d’hygiène et de sécurité. Les serveurs assurent la prise de commande et le service dans leurs secteurs. L’apprenti termine la mise en place et réalise, sous supervision, des tâches adaptées à son autonomie. La responsable coordonne la salle et reste l’interlocutrice en cas de difficulté. L’axe central de circulation doit rester libre. Chacun reformule son rôle et les consignes essentielles; la responsable répond aux questions avant le début du service.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Briefing à 18 h : rappeler les consignes, répartir les rôles, encadrer l’apprenti, garder l’axe central libre et vérifier la compréhension par reformulation.

Question 2.2. Un désaccord survient entre deux membres de l’équipe au sujet de la priorité de prise en charge d’une table. Expliquez comment vous intervenez pour rétablir une organisation efficace, maintenir une communication professionnelle et assurer la continuité du service.

1. J’interviens calmement et rapidement, à l’écart des clients. J’écoute brièvement chaque personne afin de comprendre le désaccord et la situation de la table.
2. Je tranche selon le plan de salle, la répartition des secteurs et les priorités du service, puis je désigne clairement la personne qui prend en charge la table. L’autre poursuit ses tâches ou apporte son aide si nécessaire.
3. Je rappelle l’importance d’un échange respectueux et d’une information transmise sans reproche. Je vérifie ensuite que les clients sont pris en charge et que le service se poursuit sans attente évitable.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Écouter, décider clairement qui prend la table, préserver une communication respectueuse et vérifier la continuité du service.

3. Gérer son parcours professionnel

Un établissement recherche un chef de rang en CDI à temps plein pour accueillir les clients, commercialiser mets et boissons, coordonner le service avec la cuisine et participer à la clôture de caisse. Les repères fournis évoquent les services du soir, certains week-ends et une formation interne aux vins et à la relation client.

Compétence G3 : employabilité, emploi et formation tout au long de la vie

Question 3.1. Expliquez comment adapter un CV et une lettre de motivation à cette offre. Citez des éléments précis à valoriser et justifiez leur pertinence pour le poste.

Le CV doit cibler les missions de chef de rang : accueil, conseil et vente de mets et boissons, coordination avec la cuisine, service et clôture de caisse. Décrire les expériences réelles en précisant les tâches maîtrisées, puis valoriser les formations, les langues et la pratique des outils de caisse lorsqu'elles sont acquises.

Dans la lettre, nommer le poste et relier des exemples concrets de son parcours aux besoins de l'établissement. Montrer que les horaires du soir et certains week-ends sont compatibles avec sa situation et exprimer son intérêt pour la formation interne aux vins et à la relation client.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> CV centré sur les compétences et expériences réelles liées au poste ; lettre personnalisée, avec motivation et compatibilité des horaires.

Question 3.2. Présentez les points à vérifier lors de l'examen d'un contrat de travail et les documents ou informations à demander à l'employeur avant la prise de poste. Vous pouvez mobiliser les dispositions applicables, notamment celles de la convention collective de la branche.

Examiner les éléments essentiels du contrat et les comparer aux règles applicables, notamment à la convention collective HCR (IDCC 1979) :

- CDI, date d'embauche, emploi et classification, lieu de travail ;
- salaire, avantages en nature, durée et répartition du travail, heures supplémentaires, repos et congés ;
- période d'essai et éventuel renouvellement, s'ils sont prévus et conformes aux règles applicables.

Demander un exemplaire du contrat, les horaires prévus, les règles de repas et de pourboires, ainsi que les informations sur la mutuelle, la prévoyance et le suivi de santé au travail. Vérifier la rémunération au regard des minima légaux et conventionnels.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifier contrat, classification HCR, salaire, horaires et repos ; demander le contrat et les informations pratiques sur les avantages et la santé au travail.

Question 3.3. Proposez une action de formation permettant de développer une compétence utile au poste. Expliquez comment cette action peut contribuer à l'employabilité et à l'évolution professionnelle.

Suivre la formation interne annoncée sur les vins et la relation client : connaître les principaux vins proposés, apprendre les accords avec les mets et s'exercer à conseiller sans imposer. Compléter par des mises en situation de vente et de réponse aux demandes des clients, puis demander un retour au responsable.

1. Repérer les connaissances à acquérir avec le responsable.
2. Suivre la formation et appliquer les acquis en service.
3. Faire le bilan des progrès et fixer un nouvel objectif.

Cette compétence améliore la qualité du conseil et renforce le profil pour d'autres postes. Avec l'expérience, elle peut soutenir une évolution vers un poste de chef de rang confirmé ou de responsable de salle.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Se former aux vins et à la relation client pour renforcer le conseil, la vente et les possibilités d'évolution en salle.

4. Présenter un projet professionnel construit et argumenté

Le cas porte sur la création d'un restaurant de 48 couverts dans un quartier urbain, avec une carte courte, des produits de saison et une offre de vente à emporter. Les documents techniques présentent la clientèle potentielle, des concurrents et des hypothèses économiques mensuelles, tandis que le candidat s'appuie sur son propre projet s'il en dispose.

Compétence G4 : analyse du marché, gestion et démarche de développement durable

Question 4.1. Présentez le marché visé, la clientèle et au moins deux éléments de concurrence à étudier. Proposez un positionnement et une politique commerciale cohérents avec le quartier et l'offre décrite. Complétez les éléments correspondants du DR1 à partir du projet présenté.

Le marché de proximité vise les actifs, les habitants et les visiteurs. Les quelque 8 000 actifs et résidents recensés restent à confirmer par enquête et observation des flux. Étudier le menu déjeuner à 19 € TTC et la rapidité du concurrent A, puis le panier moyen de 32 € TTC, la cuisine de saison et la réservation en ligne du concurrent B. Le projet se distingue par sa carte courte, ses produits de saison, la vente à emporter et un panier moyen visé de 28 € TTC. Promouvoir l'offre localement et faciliter les réservations et commandes à emporter.

DR1 : clientèle et positionnement

Élément à présenter	Réponse du candidat
Parcours et compétences mobilisables	.....
Clientèle et besoin identifié	Actifs, habitants, visiteurs .....
Positionnement et offre commerciale	Carte courte, saison, à emporter .....
Ressources et démarches à prévoir	.....
Risques principaux et mesures de maîtrise	.....
Actions de développement durable	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Positionnement de proximité, saisonnier et accessible : carte courte, service sur place et vente à emporter, panier moyen visé de 28 € TTC.

Question 4.2. À partir des données, calculez les charges variables totales, la marge sur coûts variables, le taux de marge sur coûts variables et le seuil de rentabilité mensuel. Présentez les résultats et leur interprétation. Complétez aussi dans le DR2 le chiffre d'affaires TTC et le montant de TVA correspondant à l'hypothèse.

Les charges variables totalisent 11 520 + 1 080 = 12 600 €. La marge sur coûts variables vaut 36 000 - 12 600 = 23 400 €, soit un taux de 23 400 / 36 000 = 65 %. Le seuil mensuel est 18 000 / 0,65, soit 27 692 € HT après arrondi. Le chiffre d'affaires prévisionnel dépasse ce seuil de rentabilité, sous réserve des hypothèses simplifiées et hors rémunération du dirigeant. Pour le DR2, le chiffre d'affaires TTC est 36 000 × 1,10 = 39 600 € et la TVA correspondante est 36 000 × 0,10 = 3 600 €.

DR2 : tableau des calculs complété

	Calcul	Résultat
	11 520 + 1 080	12 600 €
	36 000 - 12 600	23 400 €
	23 400 / 36 000	65 %
	18 000 / 0,65	27 692 €
	36 000 × 1,10	39 600 €
	36 000 × 0,10	3 600 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charges variables : 12 600 € ; marge : 23 400 € ; taux : 65 % ; seuil mensuel : 27 692 € HT ; CA TTC : 39 600 € ; TVA : 3 600 €.

Question 4.3. Identifiez trois risques susceptibles de compromettre le projet et proposez, pour chacun, une mesure de prévention ou de réduction. Intégrez au moins un risque économique et un risque lié à l'activité ou à la réglementation, et renseignez la rubrique correspondante du DR1.

Trois risques à anticiper : un chiffre d'affaires inférieur aux prévisions peut fragiliser la trésorerie ; établir un prévisionnel prudent, suivre les ventes et sécuriser le financement. Une contamination ou une rupture de la chaîne du froid peut entraîner un risque sanitaire ; appliquer le plan de maîtrise sanitaire, contrôler les températures et assurer la traçabilité. Enfin, un bail, une autorisation ou une obligation d'hygiène et de sécurité non conforme peut retarder l'ouverture ; vérifier les exigences applicables en amont et prévoir les coûts de mise en conformité au budget.

DR1 : risques et mesures de maîtrise

Élément à présenter	Réponse du candidat
Parcours et compétences mobilisables	
Clientèle et besoin identifié	
Positionnement et offre commerciale	
Ressources et démarches à prévoir	
Risques principaux et mesures de maîtrise	Financement, PMS, conformité
Actions de développement durable	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévenir le risque financier par un prévisionnel et un suivi de trésorerie, le risque sanitaire par le PMS et la traçabilité, et le risque réglementaire par des vérifications préalables.

Question 4.4. Présentez trois choix relevant d'une démarche de développement durable, portant respectivement sur les achats, la réduction des déchets et les conditions de travail ou la consommation d'énergie. Expliquez leur intérêt pour l'établissement et sa clientèle, puis renseignez la rubrique correspondante du DR1.

Pour les achats, privilégier les produits de saison et, lorsque possible, les fournisseurs locaux : cela soutient l'économie du quartier et renforce la cohérence de l'offre. Pour réduire les déchets, ajuster les commandes et les portions aux ventes, trier les déchets et proposer des emballages réutilisables ou recyclables pour la vente à emporter. Pour l'énergie, choisir des équipements économes et les entretenir régulièrement afin de réduire les consommations et les charges. Ces engagements limitent l'impact environnemental et peuvent répondre aux attentes de la clientèle.

DR1 : actions de développement durable

Élément à présenter	Réponse du candidat
Parcours et compétences mobilisables	.....
Clientèle et besoin identifié	.....
Positionnement et offre commerciale	.....
Ressources et démarches à prévoir	.....
Risques principaux et mesures de maîtrise	.....
Actions de développement durable	Achats de saison, moins de déchets, énergie maîtrisée .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Achats de saison et locaux, réduction et tri des déchets, équipements économes en énergie : moins d'impact environnemental et des charges mieux maîtrisées.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP RESTAURANT

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'EP3 du BP Arts du service et commercialisation en restauration, session 2026, porte le code 26-BP-ASCR-EP3 et dure 30 minutes, coefficient 5. À partir du cas du Comptoir du Canal et du projet de création d'un restaurant, l'épreuve orale évalue les compétences G1 à G4 : maîtrise des risques, animation d'équipe, parcours professionnel, étude de marché, gestion financière et développement durable.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La maîtrise sanitaire repose sur l'analyse des dangers, le contrôle à réception, la surveillance des températures et une traçabilité exploitable.
- Un briefing efficace transmet les priorités, répartit les rôles et vérifie la compréhension de chaque membre de l'équipe.
- Marge sur coûts variables = chiffre d'affaires HT - charges variables ; taux de marge = marge sur coûts variables / chiffre d'affaires HT.
- Seuil de rentabilité = charges fixes / taux de marge sur coûts variables ; chiffre d'affaires TTC = chiffre d'affaires HT × (1 + taux de TVA).

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour la réception à 7 °C, vérifier les exigences applicables au produit et justifier la décision, puis consigner le contrôle et sa traçabilité.
- Adapter les tâches de l'apprenti à son autonomie et maintenir libres les dégagements et l'axe central de circulation.
- Distinguer les données HT et TTC, présenter les calculs demandés et interpréter le seuil de rentabilité mensuel.
- Étayer le positionnement par les données de clientèle et de concurrence, et associer chaque risque à une mesure concrète.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les indicateurs de rentabilité demandés dans le sujet ?

Additionnez les achats variables et les autres charges variables. Soustrayez ce total du chiffre d'affaires HT pour obtenir la marge sur coûts variables, puis divisez cette marge par le chiffre d'affaires HT. Enfin, divisez les charges fixes par ce taux pour obtenir le seuil de rentabilité.

Q : Comment analyser une température de produit réfrigéré relevée à 7 °C ?

Vérifiez la nature du produit, son étiquetage, les exigences de conservation, l'état de l'emballage et la fiabilité de la mesure. Comparez le résultat aux limites applicables, décidez de l'acceptation ou du refus et consignez le contrôle ainsi que la décision.

Q : Comment se déroule l'épreuve orale et comment gérer les 30 minutes ?

La présentation initiale du parcours et du projet dure au maximum 5 minutes et n'est pas interrompue. Elle est suivie d'un échange avec le jury sur la gestion de l'activité et les choix professionnels. Préparez une présentation concise et rendez les documents réponses demandés.

Q : Quels critères doivent guider les réponses sur le projet professionnel ?

Justifiez les choix à partir des données du cas et, le cas échéant, de votre projet personnel. Présentez les calculs et leur interprétation, reliez les risques aux mesures proposées et rappelez que les hypothèses fournies ne constituent pas une étude de marché exhaustive.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/Parcours professionnel et entrepreneuriat/2026/BP Restaurant - Parcours professionnel et entrepreneuriat - Session 2026 - 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.