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

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION 2026

ÉPREUVE EP3 : GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Coefficient : 5 Durée : 30 minutes

Le candidat présente son dossier personnel informatique de 4 à 8 pages hors annexes, en deux exemplaires. Le dossier sert de support à l'échange et n'est pas évalué en tant que tel. Aucun autre document ou matériel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Agir de façon responsable dans son activité professionnelle (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Participer à l'animation d'une équipe (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Gérer son parcours professionnel (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Présenter un projet professionnel construit et argumenté (7 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : LE COMPTOIR DU CANAL, RESTAURANT INDÉPENDANT, QUARTIER DES CHARTRONS, BORDEAUX

L'épreuve EP3 est une épreuve orale de 30 minutes. Elle porte sur les compétences G1, G2, G3 et G4 du référentiel du BP Arts du service et commercialisation en restauration.

Le candidat présente son parcours et son projet professionnel à partir de son dossier personnel. La présentation initiale ne dépasse pas 5 minutes et n'est pas interrompue. Elle est suivie d'un échange avec le jury. Les questions portent également sur la gestion de l'activité de restauration et sur les choix professionnels exposés par le candidat.

Les documents techniques ci-après constituent un support de situation pour l'échange. Les données chiffrées sont celles du cas présenté dans ce sujet. Les réponses du candidat doivent être justifiées à partir de ces données et, le cas échéant, de son projet personnel.

Le barème présenté répartit l'évaluation sur 20 points entre les compétences visées. Le coefficient de l'épreuve est 5.

PARTIE 1 : Agir de façon responsable dans son activité professionnelle (4 points)

Compétence G1 : responsabilité professionnelle, réglementation et prévention

Le Comptoir du Canal accueille 48 couverts. L'équipe prépare des produits frais sur place. Le responsable demande au candidat de présenter les mesures qui permettent de maîtriser les risques sanitaires et de protéger les salariés lors du service.

Données de fonctionnement et points de vigilance

Situation	Donnée du cas	Point de vigilance
Réception des produits réfrigérés	Température relevée : 7 °C	Contrôle à la réception et décision à justifier
Conservation des préparations froides	Enceinte réglée à 3 °C	Traçabilité, séparation et surveillance
Nettoyage du poste	Plan de nettoyage affiché	Respect des fréquences et des produits
Déplacement de caisses	Charge unitaire : 18 kg	Organisation de la manutention et prévention des TMS

Données communiquées par le responsable de l'établissement.

1.1 (2 points) 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.

1.2 (2 points) 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.

PARTIE 2 : Participer à l'animation d'une équipe (4 points)

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

Pour un service de 48 couverts, l'équipe comprend une responsable de salle, deux serveurs et un apprenti. Le service débute à 19 h. Le plan de salle et les contraintes de circulation figurent dans le dossier technique DT 1.

Composition de l'équipe et horaires prévus

Fonction	Nombre	Horaire prévu	Mission principale
Responsable de salle	1	17 h 30 à 23 h	Briefing, coordination et relation client
Serveur	2	18 h à 23 h	Mise en place, prise de commande et service
Apprenti	1	18 h à 22 h	Mise en place et tâches confiées selon son autonomie

Planning prévisionnel du service du soir.

2.1 (2 points) 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.

2.2 (2 points) 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.

PARTIE 3 : Gérer son parcours professionnel (5 points)

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

Un établissement recherche un chef de rang pour un contrat à durée indéterminée. Le poste implique l'accueil des clients, la commercialisation des mets et boissons, la coordination avec la cuisine et la participation à la clôture de caisse. Le candidat doit relier ses compétences, ses expériences et ses objectifs à une démarche réaliste de recherche d'emploi.

Repères pour l'analyse d'une offre d'emploi

Élément	Donnée fournie	Analyse attendue
Contrat	CDI à temps plein	Vérifier les clauses et les conditions d'emploi
Activités	Accueil, vente, service, coordination	Relier les activités aux compétences détenues
Organisation	Services du soir et travail certains week-ends	Évaluer la compatibilité avec ses contraintes
Évolution	Formation interne aux vins et à la relation client	Identifier les besoins et les perspectives

Éléments à examiner avant de présenter sa candidature.

3.1 (2 points) 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.

3.2 (1,5 point) 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.

3.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 4 : Présenter un projet professionnel construit et argumenté (7 points)

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

Le projet étudié consiste à créer un restaurant de 48 couverts proposant une carte courte, des produits de saison et une offre de vente à emporter. Les données de marché et les hypothèses d'exploitation figurent dans les documents techniques DT 2 et DT 3. Le candidat présente son propre projet lorsqu'il en dispose et mobilise les données du cas pour argumenter ses choix.

Hypothèses économiques mensuelles du projet

Donnée	Valeur	Précision
Chiffre d'affaires prévisionnel	36 000 €	Montant mensuel HT
Achats variables de denrées et boissons	11 520 €	Montant mensuel HT
Autres charges variables liées aux ventes	1 080 €	Montant mensuel HT
Charges fixes mensuelles	18 000 €	Hors rémunération du dirigeant
Taux de TVA retenu pour l'exemple	10 %	Hypothèse simplifiée applicable aux ventes concernées

Montants exprimés hors taxes, sauf indication contraire.

4.1 (2 points) 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.

4.2 (2 points) 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. Utilisez les relations suivantes : marge sur coûts variables = chiffre d'affaires HT - charges variables ; taux de marge sur coûts variables = marge sur coûts variables / chiffre d'affaires HT ; seuil de rentabilité = charges fixes / taux de marge sur coûts variables. Présentez les résultats et leur interprétation.

4.3 (1,5 point) 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.

4.4 (1,5 point) 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.

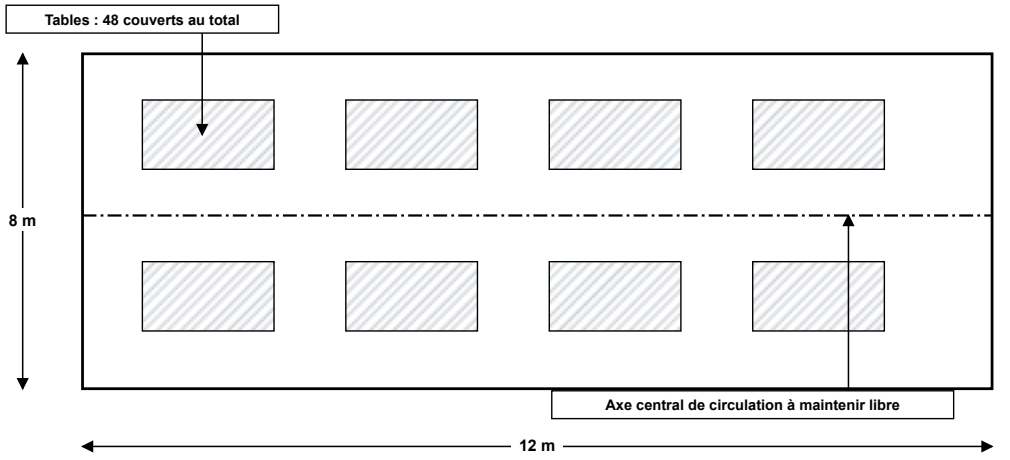
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN DE SALLE ET ORGANISATION DU SERVICE

Le restaurant dispose d'une salle rectangulaire de 12 m sur 8 m, soit une surface de 96 m². Le plan ci-dessous est un schéma de principe, non à l'échelle. Les circulations doivent rester libres pendant le service. Les consignes de prévention comprennent le maintien des dégagements, la maîtrise des risques de chute et l'adaptation des tâches aux compétences de l'apprenti.

Repères professionnels : l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques s'inscrivent dans les principes HACCP du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. La prévention des risques professionnels relève des obligations générales de l'employeur prévues par le Code du travail, notamment l'évaluation et la prévention des risques.



DT 1	Schéma de principe de la salle et des circulations	Éch. : Schéma non à l'échelle	Unité : m

DT 2 : ÉTUDE DE MARCHÉ ET HYPOTHÈSES DE POSITIONNEMENT

Le projet est situé dans un quartier urbain fréquenté par des actifs, des habitants et des visiteurs. Les données ci-dessous sont des hypothèses fournies pour l'analyse : elles ne constituent pas une étude de marché exhaustive. Le candidat doit expliquer les vérifications à réaliser avant toute décision de création.

Données locales et propositions concurrentes

Élément observé	Donnée	Conséquence possible pour le projet
Clientèle potentielle recensée dans la zone	Environ 8 000 actifs et résidents	À vérifier par enquête et observation des flux
Restaurant concurrent A	Menu déjeuner à 19 € TTC	Offre traditionnelle, service rapide
Restaurant concurrent B	Panier moyen annoncé : 32 € TTC	Cuisine de saison, réservation en ligne
Projet Le Comptoir du Canal	Panier moyen visé : 28 € TTC	Carte courte, produits de saison, vente à emporter

Hypothèses du cas pour un secteur de proximité.

DT 3 : HYPOTHÈSES DE GESTION ET REPÈRES DE CALCUL

Les hypothèses mensuelles du projet sont les suivantes : chiffre d'affaires prévisionnel de 36 000 € HT, achats variables de denrées et boissons de 11 520 € HT, autres charges variables de 1 080 € HT et charges fixes de 18 000 €. Dans cet exercice, le taux de TVA applicable aux ventes concernées est fixé à 10 %.

Formules utiles : chiffre d'affaires TTC = chiffre d'affaires HT × (1 + taux de TVA) ; montant de TVA = chiffre d'affaires HT × taux de TVA ; marge sur coûts variables = chiffre d'affaires HT - charges variables ; taux de marge sur coûts variables = marge sur coûts variables / chiffre d'affaires HT ; seuil de rentabilité = charges fixes / taux de marge sur coûts variables.

Les hypothèses sont simplifiées : elles ne tiennent pas lieu de prévisionnel comptable complet. Avant une création ou une reprise, le porteur de projet doit notamment vérifier les besoins de financement, le bail, les autorisations applicables, les obligations d'hygiène et de sécurité, les règles d'urbanisme éventuelles et les modalités fiscales et sociales.

Synthèse des hypothèses de gestion

Poste	Montant	Unité
Chiffre d'affaires prévisionnel	36 000	€ HT par mois
Achats variables de denrées et boissons	11 520	€ HT par mois
Autres charges variables	1 080	€ HT par mois
Charges fixes	18 000	€ par mois
Taux de TVA retenu pour l'exercice	10	%

Montants mensuels du cas, exprimés en euros hors taxes sauf indication contraire.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : synthèse du projet professionnel

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter le tableau à partir du projet présenté par le candidat. À l'oral, le candidat peut s'appuyer sur les éléments préparés dans son dossier personnel.

Synthèse argumentée du projet

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	.....

Les réponses doivent être cohérentes avec le projet professionnel présenté.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : calculs de gestion du cas

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter le tableau en indiquant les calculs, les résultats et une interprétation orale de leur signification.

Tableau de calcul simplifié

Indicateur	Calcul	Résultat
Charges variables totales	.....	.....
Marge sur coûts variables	.....	.....
Taux de marge sur coûts variables	.....	.....
Seuil de rentabilité	.....	.....
Chiffre d'affaires TTC correspondant à l'hypothèse	.....	.....
Montant de TVA correspondant à l'hypothèse	.....	.....

Tous les montants sont mensuels. Les résultats sont à arrondir à l'euro près, sauf les taux.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.