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 Arts du service et commercialisation en restauration - EP1

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-ASCR-EP1** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception de la prestation et prise en compte des demandes alimentaires** (3 questions) — **Page 3**
2. **Planification de la prestation** (3 questions) — **Page 5**
3. **Approvisionnements, gestion des stocks et développement durable** (3 questions) — **Page 7**
4. **Qualité, hygiène, sécurité et maîtrise de la prestation** (4 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/Qualité, hygiène, sécurité et développement durable/2026/BP Restaurant - Qualité, hygiène, sécurité et développement durable - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Conception de la prestation et prise en compte des demandes alimentaires

Le restaurant Le Jardin des Halles organise un buffet dînatoire pour 72 convives, dont quatre végétariens et deux personnes demandant un repas sans gluten. À partir du menu et des consignes de l'établissement, il faut proposer des choix adaptés et prévenir les risques liés au lait, au gluten et aux contaminations croisées.

Composition d'un repas adapté

Question 1.1. À partir du menu indiqué dans le DT 1, proposez une composition de repas adaptée aux quatre convives végétariens, dont le convive allergique au lait et devant également manger sans gluten. Précisez les éléments retenus pour l'entrée, le plat et le dessert, puis justifiez leur compatibilité avec les demandes communiquées.

Service	Composition proposée
Entrée	Salade de lentilles, légumes et vinaigrette, sans fromage
Plat	Riz et légumes cuits séparément, sans crème ni fromage
Dessert	Fruits frais découpés

Cette composition convient aux quatre végétariens. Les fiches recettes indiquent que le riz, les légumes et les fruits sont préparés sans lait ni gluten. Pour la salade, vérifier les ingrédients et l'étiquette de la vinaigrette avant de la servir au convive allergique et aux personnes sans gluten. Le fromage reste séparé. Pour le repas adapté, appliquer la préparation séparée, couvrir et identifier le plat, puis le remettre directement au responsable du service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Salade sans fromage après vérification, riz et légumes, fruits frais. Repas du convive allergique préparé séparément, couvert et identifié.

Risques de contamination

Question 1.2. Identifiez deux risques de présence de lait ou de gluten, notamment par contamination croisée, lors de la préparation ou du service. Pour chacun, indiquez une mesure de prévention concrète compatible avec le protocole du DT 2.

Deux risques de contamination sont à prévenir :

- Des résidus de sauce à la crème ou un ustensile ayant touché cette sauce peuvent contaminer le repas adapté. Nettoyer et désinfecter le plan de travail, puis utiliser des ustensiles propres dédiés.
- Un ustensile partagé ou une surface souillée peut transmettre du gluten au riz, aux légumes ou à la salade. Préparer et couvrir le repas séparément, l'identifier clairement et le remettre directement au responsable du service, sans le laisser au buffet commun.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plan nettoyé et désinfecté, ustensiles dédiés, préparation séparée, plat couvert, identifié et remis directement au responsable.

Vérification de l’adaptation du repas

Question 1.3. Indiquez les informations que le personnel doit vérifier avant de confirmer au convive allergique que son repas est adapté. Appuyez votre réponse sur les documents fournis.

Vérifier avec le convive ou le responsable de réservation les demandes alimentaires. Contrôler ensuite les fiches recettes et les étiquettes des ingrédients à réception et avant emploi, en particulier l’absence de lait et de gluten. S’assurer aussi que le risque de contamination croisée est maîtrisé grâce au plan nettoyé et désinfecté, aux ustensiles dédiés et à la préparation séparée. Si un ingrédient ou une étiquette suscite un doute, isoler le produit et demander confirmation au responsable de cuisine. Ne pas confirmer l’adaptation du repas tant que les vérifications ne sont pas concluantes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Confirmer uniquement après vérification des demandes, des recettes, des étiquettes et de la maîtrise des contaminations croisées.

2. Planification de la prestation

Quatre membres polyvalents de l'équipe doivent préparer la salle, le buffet et les repas avant l'accueil fixé à 19 h 00. Les durées et ressources du DT 1 permettent d'organiser des tâches en parallèle, tout en séparant la préparation du repas adapté.

Répartition des membres de l'équipe

Question 2.1. Répartissez les quatre membres de l'équipe entre les opérations de mise en place de la salle et du buffet indiquées dans le DT 1. Présentez une répartition cohérente avec les ressources disponibles et la priorité donnée à la préparation séparée du repas adapté. Précisez toute hypothèse utile.

Opération	Responsable(s)
Vérification des demandes	A
Repas adapté, préparation séparée	A
Autres éléments du buffet	B et C
Salle et équipements du buffet	D, puis B après ses préparations

A vérifie d'abord les demandes, puis prépare seul le repas adapté sur un poste nettoyé et désinfecté, avec des ustensiles dédiés. B et C réalisent les autres préparations sans utiliser ce matériel. D prend en charge la salle; B le rejoint lorsque ses préparations sont terminées. Hypothèse : la préparation adaptée et les autres préparations se font dans des zones distinctes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A : demandes et repas adapté; B et C : autres préparations; D puis B : salle et buffet.

Ordre chronologique et horaires

Question 2.2. À partir des durées indicatives du DT 1, établissez un ordre chronologique de réalisation des opérations et indiquez les heures de début et de fin proposées. L'organisation doit permettre l'ouverture du buffet à 19 h 00 et éviter les croisements entre la préparation du repas adapté et celle des autres plats. Complétez le tableau DR 1.

1. 17 h 00 à 17 h 15 : A vérifie les réservations et les demandes alimentaires.
2. 17 h 15 à 17 h 45 : A prépare séparément le repas adapté; B et C préparent en parallèle les autres éléments jusqu'à 18 h 00.
3. 18 h 00 à 18 h 30 : D met en place la salle, aidé par B après ses préparations.
4. 18 h 30 à 18 h 40 : l'équipe réalise le contrôle final et le briefing.

Le repas adapté est couvert, identifié et remis à la personne responsable du service. Les préparations culinaires sont achevées avant la mise en place de la salle et du buffet. Hypothèse : le travail commence à 17 h 00; l'accueil à 19 h 00 est ainsi assuré.

DR 1 complété : planification des opérations

Opération	Durée	Responsable(s)	Heure de début	Heure de fin
Vérification des réservations et demandes alimentaires	15 min	A	17 h 00	17 h 15
Préparation séparée du repas adapté	30 min	A	17 h 15	17 h 45
Préparation et dressage des autres éléments du buffet	45 min	B et C	17 h 15	18 h 00
Mise en place de la salle et des équipements de buffet	30 min	D, puis B	18 h 00	18 h 30
Contrôle final et briefing de l'équipe	10 min	A, B, C, D	18 h 30	18 h 40

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Contrôle terminé à 18 h 40; buffet prêt pour l'accueil à 19 h 00.

Contrôle avant ouverture

Question 2.3. Citez un contrôle à effectuer avant l'ouverture du buffet et précisez le résultat attendu au regard des consignes de l'établissement du DT 2.

Au contrôle final, relever les températures des préparations et les consigner selon le plan de contrôle de l'établissement. Vérifier que les préparations froides sont maintenues à 4 °C ou moins jusqu'à leur présentation, et que les préparations chaudes sont maintenues à 63 °C ou plus. Si une mesure n'est pas conforme, prévenir le responsable et appliquer la procédure du site avant de présenter le plat.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Froids : au plus 4 °C. Chauds maintenus : au moins 63 °C. Températures relevées et consignées.

3. Approvisionnements, gestion des stocks et développement durable

Les besoins pour 72 convives, les stocks disponibles et les conditionnements sont indiqués pour la volaille, les légumes de saison et le riz. Il faut calculer les quantités nécessaires et à commander, puis proposer des choix réduisant l'impact environnemental sans compromettre la qualité ni la sécurité alimentaire.

Besoins et quantités à commander

Question 3.1. Calculez la quantité totale nécessaire de volaille et de légumes pour 72 convives. Pour chacun de ces produits, déduisez la quantité à commander après prise en compte du stock disponible. Indiquez les calculs et les unités.

Le besoin total correspond à la quantité par convive multipliée par 72. Pour chaque produit, on retranche ensuite le stock disponible : le résultat est la quantité minimale à commander, avant prise en compte des conditionnements. Les besoins sont calculés sans marge supplémentaire, comme le précise le DT 1.

Produit	Besoin total	Calcul après déduction du stock	À commander
Volaille	0,18 × 72 = 12,96 kg	12,96 - 4 = 8,96 kg	8,96 kg
Légumes de saison	0,15 × 72 = 10,8 kg	10,8 - 3,3 = 7,5 kg	7,5 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Volaille : 12,96 kg nécessaires, 8,96 kg à commander. Légumes de saison : 10,8 kg nécessaires, 7,5 kg à commander.

Nombre de conditionnements

Question 3.2. Calculez le nombre de conditionnements à commander pour la volaille et les légumes. La commande doit être effectuée en nombre entier de conditionnements ; arrondissez au conditionnement supérieur lorsque nécessaire.

On divise chaque quantité à commander par le poids d'un conditionnement. Si le résultat n'est pas entier, on arrondit au conditionnement supérieur afin de couvrir le besoin. La volaille nécessite 8,96 ÷ 2 = 4,48 colis, donc 5 colis. Les légumes nécessitent 7,5 ÷ 2,5 = 3 caisses exactement. La commande apporte 10 kg de volaille et 7,5 kg de légumes. Le surplus de volaille sera conservé et utilisé selon les règles de l'établissement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Volaille : 5 colis de 2 kg. Légumes de saison : 3 caisses de 2,5 kg.

Réduction de l’impact environnemental

Question 3.3. Proposez deux choix d’approvisionnement ou d’organisation permettant de réduire l’impact environnemental de la prestation sans compromettre la qualité ni la sécurité alimentaire. Pour chaque choix, donnez un exemple concret lié aux données du sujet.

Deux choix concrets réduisent l’impact environnemental tout en préservant la qualité et la sécurité alimentaire :

- Choisir des légumes de saison, si possible auprès d’un fournisseur local. Pour les légumes prévus en accompagnement, vérifier à réception leur qualité et leur traçabilité.
- Ajuster les quantités préparées aux 72 réservations et utiliser d’abord les stocks disponibles, conformément aux consignes du DT 2. Cela limite les achats excédentaires et le gaspillage, tout en maintenant les contrôles des produits et les règles de conservation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Privilégier des légumes de saison et adapter les achats et préparations aux réservations en utilisant les stocks disponibles.

4. Qualité, hygiène, sécurité et maîtrise de la prestation

Le DT 2 donne les consignes de l'établissement sur l'hygiène, les demandes alimentaires, les températures, la sécurité au poste et la réduction des déchets. Les questions portent sur leur application pendant la préparation, la mise en place et le service du buffet.

Maîtrise de l'hygiène

Question 4.1. À partir du DT 2, indiquez quatre actions à réaliser pour maîtriser l'hygiène lors de la préparation et de la mise en place du buffet. Au moins une action doit concerner la maîtrise des contaminations croisées.

Quatre actions permettent de maîtriser l'hygiène pendant la préparation et la mise en place :

- Se laver les mains aux moments prévus et porter une tenue propre et adaptée.
- Nettoyer et désinfecter le plan de travail et les ustensiles en respectant la notice et le temps de contact.
- Pour le repas adapté, utiliser un plan désinfecté, des ustensiles dédiés et des ingrédients dont les étiquettes ont été vérifiées, afin de limiter les contaminations croisées.
- Préparer et couvrir ce repas séparément, l'identifier clairement et le remettre directement au responsable du service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mains lavées, plans et ustensiles désinfectés, matériel dédié et repas adapté préparé, couvert, identifié et remis séparément.

Produit sans emballage ni étiquetage

Question 4.2. Un produit prévu pour le repas adapté est présenté sans emballage et son étiquetage n'est plus disponible. Indiquez la conduite à tenir et justifiez votre réponse au regard des consignes de l'établissement.

Isoler le produit et ne pas l'utiliser tant que sa composition et le risque de contamination croisée ne sont pas vérifiés. Demander confirmation au responsable de cuisine avant toute utilisation, comme le prévoit le DT 2. Il faut contrôler les informations fiables sur le produit et, si nécessaire, obtenir un produit dont l'étiquette est disponible. Sans vérification, le personnel ne peut pas confirmer l'absence de lait ou de gluten au convive allergique.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Isoler le produit, ne pas l'utiliser et demander confirmation au responsable de cuisine avant toute utilisation.

Prévention des risques professionnels

Question 4.3. Citez deux risques professionnels liés à la mise en place ou au service du buffet et indiquez pour chacun une mesure de prévention adaptée.

La mise en place et le service peuvent entraîner des glissades ou des blessures lors du transport de charges. Appliquer les consignes de sécurité du DT 2 pour réduire ces risques :

Risque professionnel	Prévention adaptée
Glissade sur un sol mouillé	Signaler immédiatement le sol et maintenir les circulations dégagées.
Chute ou blessure liée à une charge instable	Stabiliser la charge avant de la transporter.

Ces mesures évitent notamment qu'un membre de l'équipe ou un convive ne se blesse pendant le passage au buffet.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sol mouillé : le signaler et dégager le passage. Charge instable : la stabiliser avant transport.

Réduction et suivi des déchets

Question 4.4. Proposez une action permettant de limiter les déchets de la prestation et une modalité de suivi permettant de vérifier son efficacité après le service.

Ajuster les quantités préparées aux réservations confirmées, soit 72 convives, afin de limiter les surplus sans compromettre les portions nécessaires ni la sécurité alimentaire. Après le service, peser les restes alimentaires et consigner les quantités dans un relevé. Les comparer aux quantités préparées pour évaluer l'efficacité de l'ajustement et affiner les prévisions d'une prochaine prestation. Trier ensuite les déchets selon les consignes de l'établissement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ajuster la production aux réservations et vérifier l'efficacité en pesant puis en consignant les restes après le service.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve EP1 du BP Arts du service et commercialisation en restauration, session 2026, porte le code 26-BP-ASCR-EP1 et dure 2 h 30, coefficient 4. À partir de l'organisation d'un buffet dînatoire pour 72 convives, elle évalue la conception de repas adaptés, la planification, les calculs d'approvisionnement, la maîtrise de l'hygiène et des allergènes, la sécurité au poste et la réduction des déchets.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Besoin total d'un produit = quantité par convive × nombre de convives.
- Quantité à commander = besoin total - stock disponible, si le résultat est positif.
- Nombre de conditionnements = quantité à commander divisée par la contenance, arrondi à l'entier supérieur.
- Pour le repas adapté, vérifier les étiquettes et prévenir les contaminations croisées avec un plan de travail et des ustensiles dédiés.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présentez les calculs avec les étapes et les unités, en distinguant le besoin total de la quantité à commander.
- Dans le planning, respectez les durées, les ressources de l'équipe, l'ouverture à 19 h 00 et le contrôle final.
- Ne confirmez pas l'absence d'un allergène si la composition ou le risque de contamination croisée n'est pas vérifiable.
- Respectez les températures prescrites : préparations froides à 4 °C ou moins et préparations chaudes à 63 °C ou plus.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment passer d'une quantité à commander au nombre de colis ou de caisses ?

Divisez la quantité à commander par la contenance d'un conditionnement, puis arrondissez à l'entier supérieur si le résultat n'est pas entier. La commande doit couvrir le besoin restant après déduction du stock disponible.

Q : Que faire si l'étiquette d'un produit prévu pour un repas adapté est absente ?

N'utilisez pas le produit et ne confirmez pas l'absence de l'allergène. Isolez-le et demandez confirmation au responsable de cuisine avant toute utilisation, conformément aux consignes de l'établissement.

Q : Comment organiser le planning pour respecter l'heure d'ouverture du buffet ?

Attribuez les tâches à des personnes différentes lorsque le DT 1 autorise le travail en parallèle. Achevez les préparations culinaires avant le contrôle final, puis terminez ce contrôle avant l'accueil prévu à 19 h 00.

Q : Quels éléments montrer pour établir que la sécurité alimentaire est maîtrisée ?

Vérifiez les ingrédients et les étiquettes, évitez les contaminations croisées et maintenez les températures prescrites. Relevez et consignez les températures au contrôle final puis pendant le service, selon le plan de contrôle du site.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/Qualité, hygiène, sécurité et développement durable/2026/BP Restaurant - Qualité, hygiène, sécurité et développement durable - 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.