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 EP1 : CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

Coefficient : 4 Durée : 2 h 30

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Conception de la prestation et prise en compte des demandes alimentaires (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Planification de la prestation (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Approvisionnements et gestion des stocks (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Qualité, hygiène, sécurité et maîtrise de la prestation (5 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
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 CAHIER DES CHARGES : RESTAURANT LE JARDIN DES HALLES, ANGERS (MAINE-ET-LOIRE)

Vous êtes responsable de l'organisation d'une prestation au restaurant Le Jardin des Halles. L'établissement accueille, le vendredi 12 juin 2026, un buffet dînatoire pour 72 convives. Le début de la prestation est fixé à 19 h 00. Le buffet comprend une salade de lentilles, un plat chaud de volaille accompagné de légumes de saison, ainsi qu'une option végétarienne à base de riz et de légumes. Le dessert est constitué de fruits frais.

Parmi les convives, quatre personnes ont demandé une option végétarienne. Deux convives nécessitent un repas sans gluten ; l'un d'eux est également végétarien et signale une allergie au lait. Les informations sur les ingrédients et les pratiques de l'établissement figurent dans les documents techniques. Vous devez concevoir et organiser la prestation, prévoir les approvisionnements et proposer des mesures adaptées de qualité, d'hygiène, de sécurité et de développement durable.

Les températures et consignes figurant dans les documents sont les consignes de travail communiquées par l'établissement pour cette prestation. Les points attribués aux questions totalisent 20 points.

PARTIE 1 : Conception de la prestation et prise en compte des demandes alimentaires (5 points)

Concevoir une prestation adaptée au contexte et aux convives

Vous disposez des informations relatives au menu, aux ingrédients et aux demandes alimentaires des convives dans le DT 1. Justifiez vos choix à partir de ces données et des consignes de travail de l'établissement.

1.1 (2 points) Proposez, à partir du menu indiqué dans le DT 1, une composition de repas adaptée aux quatre convives végétariens, dont le convive allergique au lait. Précisez les éléments retenus pour l'entrée, le plat et le dessert, et justifiez leur compatibilité avec les demandes communiquées.

1.2 (2 points) 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.

1.3 (1 point) 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.

PARTIE 2 : Planification de la prestation (5 points)

Planifier le travail et optimiser les moyens disponibles

Les ressources humaines, les équipements et les durées indicatives des opérations sont présentés dans le DT 1. La salle doit être prête pour l'accueil des convives à 19 h 00. Les opérations de préparation culinaire doivent être achevées avant la mise en place du buffet.

2.1 (2 points) 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 qui respecte les ressources disponibles et la priorité donnée à la préparation séparée du repas adapté. Toute hypothèse utile doit être précisée.

2.2 (2 points) 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. Votre 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.

2.3 (1 point) 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.

PARTIE 3 : Approvisionnements et gestion des stocks (5 points)

Calculer les besoins et tenir compte des enjeux du développement durable

Les quantités par convive, les stocks disponibles et les conditionnements de commande sont fournis dans le DT 1. Les calculs sont à présenter avec les unités et les étapes utiles.

Données de calcul des approvisionnements

Produit	Quantité nécessaire par convive	Stock disponible	Conditionnement de commande
Volaille	0,18 kg	4 kg	Colis de 2 kg
Légumes de saison	0,15 kg	3,3 kg	Caisse de 2,5 kg
Riz	0,08 kg	2 kg	Paquet de 1 kg

Données fournies par l'établissement pour la prestation

3.1 (2 points) Calculez la quantité totale nécessaire de volaille et de légumes pour 72 convives. Déduisez, pour chacun de ces produits, la quantité à commander après prise en compte du stock disponible. Indiquez les calculs et les unités.

3.2 (1,5 point) Calculez le nombre de conditionnements à commander pour la volaille et les légumes. Toute commande doit être effectuée en nombre entier de conditionnements ; arrondissez au conditionnement supérieur lorsque nécessaire.

3.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 4 : Qualité, hygiène, sécurité et maîtrise de la prestation (5 points)

Appliquer les consignes de l'établissement et prévenir les risques

Le DT 2 présente les consignes de travail de l'établissement concernant la maîtrise de l'hygiène, la gestion des demandes alimentaires, la sécurité au poste et la réduction des déchets. Répondez en vous appuyant sur ces éléments.

4.1 (2 points) 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.

4.2 (1 point) 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.

4.3 (1 point) Citez deux risques professionnels liés à la mise en place ou au service du buffet et indiquez pour chacun une mesure de prévention adaptée.

4.4 (1 point) Proposez une action permettant de limiter les déchets de la prestation et une modalité de suivi permettant de vérifier son efficacité après le service.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : FICHE DE PRESTATION, MENU ET DONNÉES D'ORGANISATION

Événement : buffet dînatoire de 72 convives, vendredi 12 juin 2026. Accueil à 19 h 00. Équipe disponible : quatre membres du personnel de salle et de cuisine polyvalents, désignés A, B, C et D. Les équipements disponibles sont une chambre froide, un four, un réfrigérateur de service et des ustensiles de préparation dédiés pouvant être identifiés par étiquetage.

Demandes alimentaires : quatre convives végétariens. Parmi eux, un convive signale une allergie au lait et doit également recevoir un repas sans gluten. Un autre convive demande un repas sans gluten. Les demandes doivent être vérifiées avec le convive ou la personne responsable de la réservation avant le service.

Menu et ingrédients communiqués par la cuisine : salade de lentilles composée de lentilles, légumes et vinaigrette. Un accompagnement de fromage est proposé séparément. Plat principal : volaille avec sauce à la crème, accompagnée de légumes de saison. Option végétarienne : riz et légumes cuits séparément, sans ajout de crème ni de fromage. Dessert : fruits frais découpés. Les fiches recettes disponibles indiquent que le plat de volaille contient du lait dans la sauce ; l'option riz et légumes et les fruits sont préparés sans ingrédients contenant du lait ou du gluten. Les ingrédients et étiquettes des produits doivent toutefois être contrôlés à réception et avant emploi.

Opérations et durées indicatives : vérification des réservations et des demandes alimentaires : 15 minutes ; préparation séparée du repas adapté : 30 minutes ; préparation et dressage des autres éléments du buffet : 45 minutes ; mise en place de la salle et des équipements de buffet : 30 minutes ; contrôle final et briefing de l'équipe : 10 minutes. Les opérations de salle peuvent être menées en parallèle des préparations culinaires par des personnes différentes. Le contrôle final intervient après les préparations et avant l'accueil des convives.

Données d'approvisionnement pour 72 convives : les besoins sont calculés sur une portion par convive, sauf indication contraire. Volaille : 0,18 kg par convive ; stock disponible : 4 kg ; colis de commande : 2 kg. Légumes de saison : 0,15 kg par convive ; stock disponible : 3,3 kg ; caisse de commande : 2,5 kg. Riz : 0,08 kg par convive ; stock disponible : 2 kg ; paquet de commande : 1 kg. Les commandes sont passées en conditionnements entiers et les besoins sont calculés sans marge supplémentaire.

Synthèse des quantités et conditionnements

Produit	Besoin unitaire	Stock	Conditionnement
Volaille	0,18 kg par convive	4 kg	Colis de 2 kg
Légumes de saison	0,15 kg par convive	3,3 kg	Caisse de 2,5 kg
Riz	0,08 kg par convive	2 kg	Paquet de 1 kg

Données de la fiche de prestation

DT 2 : EXTRAIT DES CONSIGNES DE TRAVAIL DE L'ÉTABLISSEMENT

Document interne de travail communiqué pour la prestation. Les consignes suivantes s'appliquent aux opérations prévues dans le sujet.

- Se laver les mains avant toute préparation, après toute interruption et après toute manipulation de déchets ou de produits souillés. Porter une tenue propre et adaptée.
- Nettoyer et désinfecter le plan de travail et les ustensiles avant préparation. Respecter la notice du produit utilisé et le temps de contact indiqué par le fabricant.
- Pour le repas adapté, utiliser un plan de travail nettoyé et désinfecté, des ustensiles propres dédiés et des ingrédients dont les étiquettes ont été vérifiées. Préparer et couvrir ce repas séparément, l'identifier clairement et le remettre directement à la personne responsable du service.
- Ne pas confirmer l'absence d'un allergène si la composition d'un produit ou le risque de contamination croisée ne peut pas être vérifié. En cas de doute sur un ingrédient ou une étiquette, isoler le produit et demander confirmation au responsable de cuisine avant toute utilisation.
- Selon les consignes de l'établissement, les préparations froides sont maintenues à une température égale ou inférieure à 4 °C jusqu'à leur présentation. Les préparations chaudes sont maintenues à une température égale ou supérieure à 63 °C pendant le maintien au chaud. Les températures sont relevées et consignées au moment du contrôle final puis pendant le service selon le plan de contrôle du site.
- Pour la sécurité au poste, garder les circulations dégagées, stabiliser les charges transportées, utiliser les équipements conformément à leur notice et signaler immédiatement un sol mouillé ou un matériel défectueux.
- Pour limiter les déchets, ajuster les quantités préparées aux réservations, utiliser les produits selon leur ordre de priorité et trier les déchets selon les consignes de l'établissement.

Ces consignes constituent les données de travail fournies pour cette prestation.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de planification des opérations — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau pour répondre à la question 2.2. Indiquez une heure de début et une heure de fin pour chaque opération. Les opérations peuvent se dérouler en parallèle lorsque des membres différents de l'équipe les prennent en charge. Le contrôle final doit être réalisé après les préparations et avant 19 h 00.

Planification de la prestation

Opération	Durée	Responsable(s)	Heure de début	Heure de fin
Vérification des réservations et demandes alimentaires	15 min	.....	.....	.....
Préparation séparée du repas adapté	30 min	.....	.....	.....
Préparation et dressage des autres éléments du buffet	45 min	.....	.....	.....
Mise en place de la salle et des équipements de buffet	30 min	.....	.....	.....
Contrôle final et briefing de l'équipe	10 min	.....	.....	.....

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.