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

Épreuve E1 - Conception et organisation de prestations de restauration (U10)

Session 2017 • Code sujet : **E1 - U10** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La prévision du personnel et la définition des tâches** (3 questions) — **Page 3**
2. **La mise en place type d'un couvert banquet** (2 questions) — **Page 6**
3. **L'accord mets et vins et la prévision des besoins** (3 questions) — **Page 8**
4. **La prévision des produits** (3 questions) — **Page 10**
5. **La conception de la prestation** (3 questions) — **Page 13**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 16**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U10 - Conception et organisation de prestations de restauration/2017/BP Restaurant - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

1. La prévision du personnel et la définition des tâches

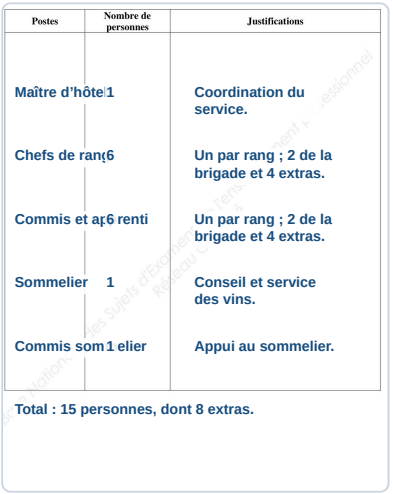
Responsable banquet au restaurant L'Écuyer d'Or, vous organisez le dîner de gala pour 150 personnes en mobilisant la brigade et, si nécessaire, des extras. Vous prévoyez les effectifs, planifiez les étapes de préparation et de service et complétez une fiche de poste de chef de rang.

Question 1. Lister le personnel nécessaire au dîner de gala pour 150 personnes dans l'annexe 1 et justifier les effectifs proposés.

Proposition d'organisation : prévoir un rang pour 25 convives, soit six rangs pour 150 personnes. Les deux chefs de rang de la brigade prennent deux rangs ; quatre chefs de rang extras complètent l'équipe. Affecter un commis ou un apprenti à chaque rang : les deux membres disponibles de la brigade et quatre extras. Le maître d'hôtel coordonne l'ensemble. Le sommelier et son commis assurent le conseil et le service des vins.

Poste	Nombre	Justification
Maître d'hôtel	1	Coordination du service.
Chefs de rang	6	Un par rang, dont 4 extras.
Commis et apprenti	6	Un par rang, dont 4 extras.
Sommelier	1	Conseil et service des vins.
Commis sommelier	1	Appui au sommelier.

Annexe 1 complétée : effectifs du dîner de gala



Postes	Nombre de personnes	Justifications
Maître d'hôte	1	Coordination du service.
Chefs de ran	6	Un par rang ; 2 de la brigade et 4 extras.
Commis et ap	6 renti	Un par rang ; 2 de la brigade et 4 extras.
Sommelier	1	Conseil et service des vins.
Commis som	1 elier	Appui au sommelier.

Total : 15 personnes, dont 8 extras.

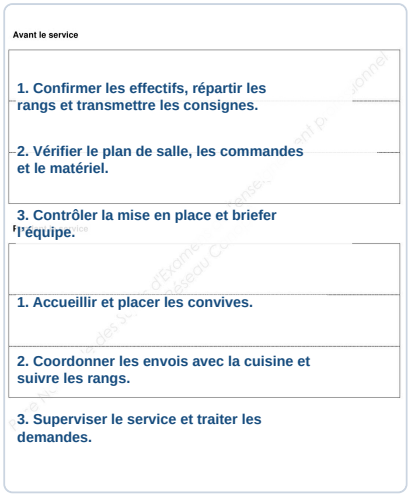
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 15 personnes : 7 membres de la brigade et 8 extras, sur la base de 6 rangs de 25 convives.

Question 2. Énumérer dans l'annexe 2 au moins trois principales étapes concernant la préparation et le service, en distinguant celles à réaliser avant le service de celles à réaliser pendant le service.

1. **Avant le service :** confirmer les effectifs, répartir les six rangs et transmettre les consignes. Vérifier le plan de salle, les commandes et la disponibilité du matériel. Contrôler la mise en place, puis réunir l'équipe pour un briefing sur le menu, les accords mets et vins et les demandes particulières.

2. **Pendant le service :** accueillir et placer les convives. Coordonner les envois avec la cuisine et suivre le rythme de chaque rang. Superviser le service des mets et des boissons, répondre aux demandes et régler rapidement les éventuels incidents.

Annexe 2 complétée : étapes du responsable banquet



Avant le service
1. Confirmer les effectifs, répartir les rangs et transmettre les consignes.
2. Vérifier le plan de salle, les commandes et le matériel.
3. Contrôler la mise en place et briefer l'équipe.
1. Accueillir et placer les convives.
2. Coordonner les envois avec la cuisine et suivre les rangs.
3. Superviser le service et traiter les demandes.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avant : organiser, vérifier et briefer l'équipe. Pendant : accueillir, coordonner les envois et superviser le service.

Question 3. Compléter la fiche de poste « chef de rang » de l'annexe 3 pour faciliter le recrutement éventuel d'un extra.

Indiquer un poste de chef de rang pour le dîner de gala, intégré à l'équipe de salle et placé sous l'autorité directe du maître d'hôtel. Décrire les missions essentielles : préparer et contrôler son rang, accueillir et conseiller les clients, assurer le service des mets et des boissons, débarrasser et remettre en état. Comme qualification, proposer un CAP ou un BP dans le domaine du service en restauration, ou une expérience équivalente. Les qualités attendues sont une présentation soignée, le sens du contact, la maîtrise des techniques de service, la réactivité et l'esprit d'équipe.

Annexe 3 complétée : fiche de poste chef de rang



REST POWER

Agence intérim REST-Power
Bergerac
39 rue de Cyrano
24 000 Bergerac cedex 4

Date :

FICHE DE POSTE N° .....

☒ Intitulé du poste à pourvoir	Chef de rang, extra pour le dîner de gala
☒ Place dans l'organigramme	Équipe de salle, responsable de son rang.
☒ Supérieur hiérarchique direct	Maître d'hôtel.
☒ Description des tâches à effectuer	Préparer et contrôler le rang ; accueillir et conseiller les clients ; servir les mets et boissons ; débarrasser et remettre en état.
☒ Diplôme(s) requis	CAP ou BP en service en restauration, ou expérience équivalente.
☒ Compétences principales recherchées	Présentation soignée, sens du contact, techniques de service, réactivité et esprit d'équipe.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Chef de rang : sous l’autorité du maître d’hôtel, responsable de la préparation et du service de son rang.

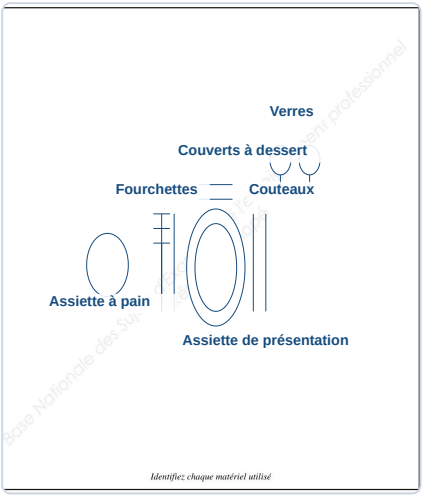
2. La mise en place type d’un couvert banquet

Pour le dîner de gala, un croquis de couvert banquet doit aider les extras à effectuer la mise en place. Il faut représenter le couvert adapté au menu de la manifestation et identifier le matériel utilisé.

Question 4. Dessiner dans l’annexe 4 la mise en place d’un couvert « banquet » dressé pour le dîner de gala.

Le menu prévoit une entrée, un poisson, une viande, le fromage puis le dessert. Dresser l’assiette de présentation au centre, l’assiette à pain à gauche, les fourchettes à gauche et les couteaux à droite, dans l’ordre d’utilisation de l’extérieur vers l’assiette. Installer les couverts à dessert au-dessus, puis le verre à eau et les verres à vin en haut à droite. Le couvert du fromage peut être apporté au moment du service.

Couvert banquet dressé



✓ RÉPONSE À RETENIR

Couvert banquet : assiette de présentation, assiette à pain, couverts des services, couverts à dessert, verre à eau et verres à vin.

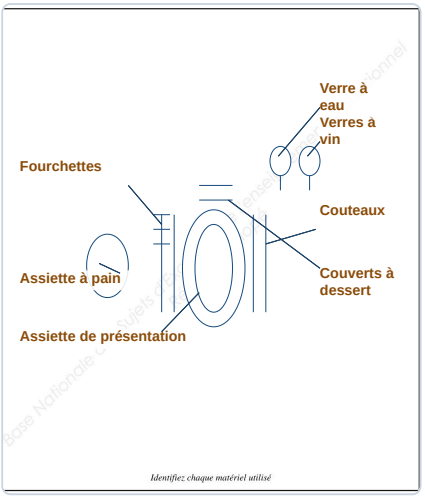
Question 5. Identifier sur le dessin de l’annexe 4 chaque matériel utilisé.

Sur le dessin, chaque élément correspond au matériel nécessaire au couvert du dîner. Les couverts de table se disposent de part et d’autre de l’assiette; ceux utilisés en premier sont placés le plus loin de celle-ci.

- Assiette de présentation et assiette à pain.
- Fourchettes et couteaux des services, plus les couverts à dessert.
- Verre à eau et verres à vin.

Le couvert du fromage peut être apporté au moment du service.

Matériel repéré sur le couvert



✓ RÉPONSE À RETENIR

Matériel à identifier : assiettes, fourchettes, couteaux, couverts à dessert, verre à eau et verres à vin.

3. L’accord mets et vins et la prévision des besoins

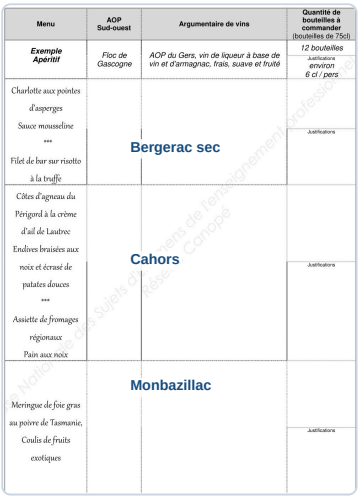
À partir du menu du dîner de gala et de la mercuriale, vous choisissez des vins AOP du Sud-Ouest servis au verre. Vous justifiez les accords selon la couleur et les caractéristiques gustatives des vins, puis prévoyez les bouteilles nécessaires pour 150 convives.

Question 6. Proposer dans l’annexe 5 un verre de vin AOP en accord avec l’entrée et le poisson, un verre en accord avec le plat et le fromage, et un verre en accord avec le dessert, en vous appuyant sur la mercuriale.

Les trois appellations proposées figurent dans la mercuriale et sont des AOP du Sud-Ouest. Le Bergerac sec accompagne l’asperge, la mousseline et le bar. Le Cahors est proposé avec l’agneau et les fromages régionaux. Le Monbazillac, vin moelleux, convient au foie gras et au coulis de fruits.

Plats	Vin AOP proposé
Charlotte aux asperges et bar au risotto truffé	Bergerac sec
Agneau du Périgord et fromages régionaux	Cahors
Meringue de foie gras et coulis de fruits	Monbazillac

AOP retenues dans l’annexe 5



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bergerac sec avec l’entrée et le poisson ; Cahors avec l’agneau et le fromage ; Monbazillac avec le dessert.

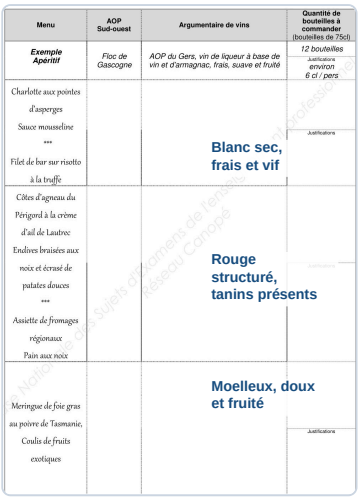
Question 7. Présenter à M. Petrus et argumenter vos choix de vins, en précisant leur couleur et leurs particularités gustatives, dans l’annexe 5.

Argumentaire à présenter à M. Petrus :

1. **Bergerac sec, blanc :** frais et vif, il accompagne les asperges et équilibre la sauce mousseline. Sa fraîcheur convient aussi au bar et à la truffe.
2. **Cahors, rouge :** structuré et tannique, il soutient la saveur de l’agneau et s’accorde avec des fromages affinés.

3. **Monbazillac, blanc moelleux :** doux et fruité, il répond au foie gras et prolonge les notes fruitées du coulis exotique.

Argumentaire des vins dans l'annexe 5



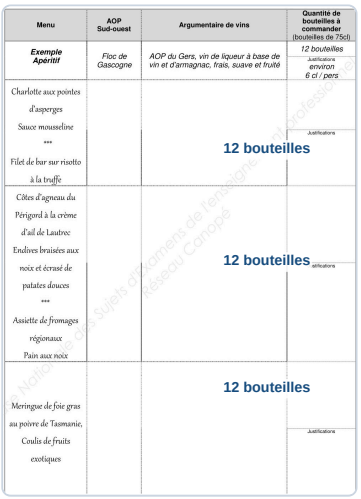
✓ RÉPONSE À RETENIR

Bergerac sec blanc frais ; Cahors rouge structuré ; Monbazillac blanc moelleux et fruité.

Question 8. Prévoir dans l'annexe 5 le nombre de bouteilles de 75 cl nécessaires au service des 150 convives et justifier le calcul.

L'annexe donne un service d'environ 6 cl par personne. Pour chaque vin, il faut donc prévoir 150 portions de 6 cl, soit 900 cl. Une bouteille contient 75 cl : 900 ÷ 75 = 12 bouteilles par référence. Les trois vins étant servis au verre au cours du repas, prévoir 12 bouteilles de chaque appellation, soit 36 bouteilles au total.

Quantités à commander dans l'annexe 5



✓ RÉPONSE À RETENIR

12 bouteilles de Bergerac sec, 12 de Cahors et 12 de Monbazillac, soit 36 bouteilles au total.

4. La prévision des produits

La manifestation comprend une collation pour 300 personnes avec des brochettes de trois fruits de saison et trois bouchées sucrées régionales, ainsi qu'un dîner de gala pour 150 personnes. Vous recensez les besoins, renseignez les commandes auprès des fournisseurs et vérifiez que le coût matière de l'assiette de fromages respecte le plafond de 2,50 €.

Question 9. Prévoir dans l'annexe 6 les besoins nécessaires pour l'ensemble de la manifestation, en tenant compte de la collation, des trois fromages régionaux, du pain aux noix individuel de 30 g et des boissons chaudes de fin de repas.

Base de prévision retenue : une brochette par personne, avec un morceau de chacun des trois fruits, et trois bouchées sucrées par personne, une de chaque variété. Pour le fromage, prévoir 20 g d'Ossau-Iraty, 20 g de Cantal et un Rocamadour de 35 g par convive. Le pain individuel pèse 30 g. Compter une boisson chaude par convive ; les proportions café/thé restent à répartir selon le choix de l'établissement.

Rubrique	Besoins à inscrire dans l'annexe 6
Fruits	300 pièces de chacun des 3 fruits, soit 900 pièces
Fromages	Ossau-Iraty 3 kg ; Cantal 3 kg ; Rocamadour 150 pièces
Épicerie	150 boissons chaudes
Boulangerie / pâtisserie	900 bouchées sucrées ; 150 pains aux noix de 30 g, soit 4,5 kg

Annexe 6 complétée

Fruits	Fromages	Épicerie	Boulangerie / Pâtisserie
3 fruits : 300 pièces chacun	Ossau-Iraty 3 kg Cantal 3 kg Rocamadour 150 pièces	150 boissons chaudes	900 bouchées 150 pains, 4,5 kg

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

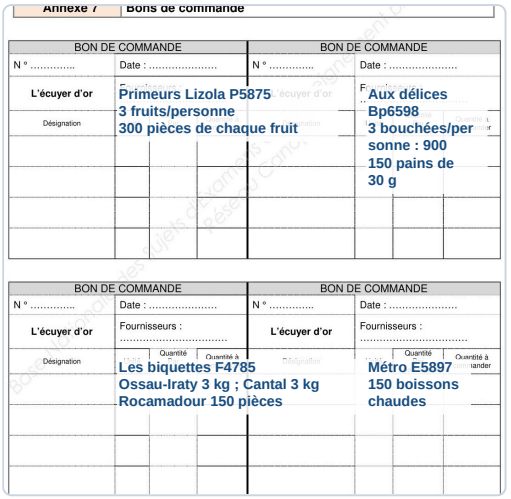
Collation : 900 morceaux de fruits et 900 bouchées. Gala : 3 kg d'Ossau-Iraty, 3 kg de Cantal, 150 Rocamadour, 150 pains de 30 g et 150 boissons chaudes.

Question 10. Identifier les fournisseurs à l'aide du document 3, puis renseigner les bons de commande de l'annexe 7.

Les quatre bons correspondent aux quatre familles de produits : fruits, fromages, épicerie et boulangerie-pâtisserie. Commander les fruits aux Primeurs Lizola (P5875), les fromages à la Fromagerie « Les biquettes » (F4785), les boissons chaudes à Métro (E5897), et les bouchées ainsi que les pains à « Aux délices » (Bp6598).

Pour les quantités par personne, retenir 3 morceaux de fruits et 3 bouchées à la collation ; au gala, une portion de chaque fromage retenue, un pain de 30 g et une boisson chaude. Contacter la boulangerie avant 8 h 30.

Bons de commande renseignés



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fournisseurs : Primeurs Lizola (P5875), Fromagerie « Les biquettes » (F4785), Métro (E5897) et Boulangerie-Pâtisserie « Aux délices » (Bp6598).

Question 11. À l'aide de la mercuriale du document 4, vérifier dans l'annexe 8 que le coût matière d'une assiette de trois fromages ne dépasse pas le budget prévu de 2,50 €.

Pour chiffrer l'assiette, on retient une portion de 20 g pour chacun des fromages vendus au kilogramme et un Rocamadour de 35 g. Les deux coûts au kilogramme se calculent au prorata du grammage ; le Rocamadour est compté à la pièce. Le total est inférieur au plafond, même avant arrondi au centime.

Fromage	Prix d'achat HT	Grammage	Coût matière HT	Calcul
Ossau-Iraty	17,50 €/kg	20 g	0,35 €	17,50 × 20 / 1 000
Cantal entre-deux	8,40 €/kg	20 g	0,168 €	8,40 × 20 / 1 000
Rocamadour	1,18 €/pièce	1 pièce, 35 g	1,18 €	1,18 × 1
Total			1,698 €, soit 1,70 €	Inférieur à 2,50 €

Annexe 8 complétée : assiette à 1,70 € HT

Fromage	Unité Kg, pièce	Prix Achat HT	Grammage	Coût Matière HT	Justification Calcul
Ossau-Iraty	kg	17,50 €	20 g	0,35 €	17,50 × 20 / 1 000 = 0,35
Cantal entre-deux	kg	8,40 €	20 g	0,168 €	8,40 × 20 / 1 000 = 0,168
Rocamadour	pièce	1,18 €	35 g	1,18 €	1,18 × 1 = 1,18
			Coût Matière total HT	Total : 1,698 € ; arrondi 1,70 €	

Base des Sujets d'Examens de l'enseignement Réseau Canopé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière HT : 1,70 € par assiette, inférieur au plafond de 2,50 €.

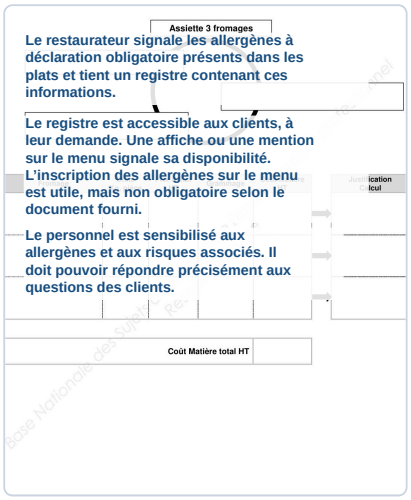
5. La conception de la prestation

Vous informez le personnel des obligations concernant les allergènes et identifiez ceux présents dans le menu du dîner de gala. Vous valorisez aussi les produits régionaux bénéficiant d'un signe de qualité en réalisant des fiches d'identité pour trois catégories de produits.

Question 12. Rédiger dans l'annexe 9 une courte note de synthèse sur les obligations du restaurateur en matière de produits allergènes, à partir du document 5.

Le restaurateur doit signaler la présence des allergènes à déclaration obligatoire dans les plats et tenir un registre contenant ces informations. Le registre doit être accessible aux clients, à leur demande ; une affiche ou une mention sur le menu peut les en informer. Le personnel est sensibilisé aux allergènes et à leurs risques, et doit pouvoir répondre précisément aux clients. Selon le document fourni, inscrire directement les allergènes sur le menu est utile, mais non obligatoire.

Annexe 9 complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

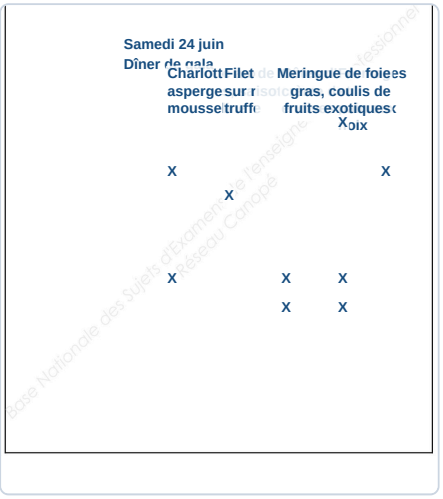
Registre des allergènes accessible aux clients ; information sur sa disponibilité et personnel sensibilisé pour renseigner la clientèle.

Question 13. Identifier dans l'annexe 10 les produits allergènes entrant dans la composition du menu de gala.

Pour le dîner du samedi 24 juin, les intitulés permettent de repérer les allergènes suivants. Le pain aux noix apporte du gluten et des fruits à coque ; la crème et les fromages apportent du lait. Les recettes détaillées peuvent révéler d'autres allergènes.

Allergène	A Entrée	B Plat 1	C Plat 2	D Fromages	E Dessert
Gluten				X	
Œufs	X				X
Poissons		X			
Lait	X		X	X	
Fruits à coque			X	X	

Annexe 10 complétée



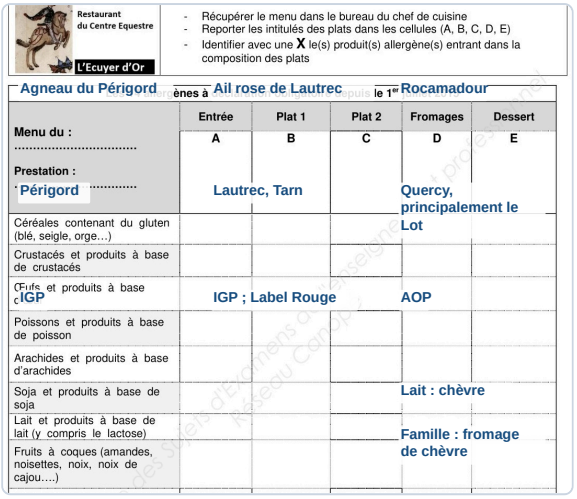
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gluten : D ; œufs : A et E ; poisson : B ; lait : A, C et D ; fruits à coque : C et D.

Question 14. Présenter dans l'annexe 11 une fiche d'identité produit Sud-Ouest pour un aliment carné, un produit composant une garniture, une sauce ou un condiment, et un produit laitier. Renseigner les informations demandées pour chaque catégorie.

Exemples de produits régionaux du menu bénéficiant d'un signe de qualité. Le lait et la famille sont précisés pour le produit laitier.

Catégorie	Produit	Origine géographique	Signe de qualité	Précision
Produit carné	Agneau du Périgord	Périgord	IGP	Agneau
Garniture, sauce ou condiment	Ail rose de Lautrec	Lautrec, Tarn	IGP et Label Rouge	Ail de la crème d'ail
Produit laitier	Rocamadour	Quercy, principalement le Lot	AOP	Lait de chèvre ; fromage de chèvre

Annexe 11 complétée



Restaurant du Centre Equestre
L'Écuyer d'Or

- Récupérer le menu dans le bureau du chef de cuisine
- Reporter les intitulés des plats dans les cellules (A, B, C, D, E)
- Identifier avec une **X** le(s) produit(s) allergène(s) entrant dans la composition des plats

Agneau du Périgord — Ail rose de Lautrec — Rocamadour

Menu du : ..... Prestation : Périgord	Entrée	Plat 1	Plat 2	Fromages	Dessert
	A	B	C	D	E
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge…)		Lautrec, Tarn		Quercy, principalement le Lot	
Crustacés et produits à base de crustacés					
Œufs et produits à base d'œufs	IGP	IGP ; Label Rouge		AOP	
Poissons et produits à base de poisson					
Arachides et produits à base d'arachides					
Soja et produits à base de soja				Lait : chèvre	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)				Famille : fromage de chèvre	
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou….)					

✓ RÉPONSE À RETENIR

Agneau du Périgord IGP ; ail rose de Lautrec IGP et Label Rouge ; Rocamadour AOP, au lait de chèvre.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2017)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E1 du BP Arts du service et de la commercialisation en restauration, session 2017, porte le code U10, dure 2 h 30 et a un coefficient 4. Dans le cadre du Trophée du Périgord Noir, elle concerne une collation et un dîner de gala à L'Écuyer d'Or. Elle évalue la planification du personnel et du service, les accords mets-vins, les approvisionnements, les coûts, l'information sur les allergènes et la valorisation des produits régionaux.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Dimensionner l'équipe en tenant compte des effectifs disponibles, du nombre de convives et des tâches à réaliser.
- Justifier un accord mets-vins par la cohérence entre le plat, la couleur du vin et ses caractéristiques gustatives.
- Calculer le nombre de bouteilles en rapportant le volume total à servir au volume d'une bouteille de 75 cl.
- Calculer le coût matière de chaque fromage selon son prix et le grammage servi, puis additionner les coûts de l'assiette.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer clairement les étapes à réaliser avant le service de celles à effectuer pendant le service.
- Adapter chaque vin au plat concerné et argumenter brièvement l'accord proposé.
- Vérifier les unités et le nombre de convives dans les calculs de commandes, de bouteilles et de coûts matière.
- Repérer les allergènes dans les ingrédients de chaque plat et renseigner les catégories demandées sans omission.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le nombre de bouteilles de vin à prévoir ?

Multipliez le nombre de convives par le volume prévu par personne pour obtenir le volume total. Convertissez-le en litres, divisez par 0,75 litre par bouteille, puis arrondissez au nombre entier supérieur.

Q : Comment vérifier le coût matière d'une assiette de trois fromages ?

Pour chaque fromage, déterminez le prix correspondant au grammage servi, en tenant compte du conditionnement et de l'unité de prix. Additionnez les trois coûts, puis comparez le total au plafond de 2,50 €.

Q : Le sujet indique-t-il une répartition des points par dossier ?

Le sujet prévoit une note globale sur 20, mais n'indique pas de points par dossier ou par question. Traitez toutes les tâches sans supposer de pondération qui n'est pas imprimée.

Q : Que faut-il présenter sur l'information relative aux allergènes ?

La note porte sur les obligations d'information et la mise à disposition des renseignements sur les allergènes. Le personnel doit pouvoir informer les clients, et le tableau demandé repère les allergènes présents dans chaque partie du menu.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U10 - Conception et organisation de prestations de restauration/2017/BP Restaurant - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2017 - 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.