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 DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION **2017**

ÉPREUVE **E1**

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

U10

Calculatrice autorisée

Compétences visées :

- CO1 – Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- CO2 – Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée

Le sujet se compose de 19 pages, numérotées de 1/19 à 19/19
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

SUJET		
BREVET PROFESSIONNEL **Arts du Service et Commercialisation en Restauration** **Session** : **2017**	**E1 - Conception et organisation de prestations de restauration** **Coef :** 4 **Durée :** 2 h 30	
	Ce sujet comporte **19** pages	Page **1**/19

PRÉSENTATION DU SUJET



Restaurant
du Centre Equestre

L'Ecuyer d'Or

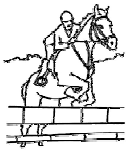
Contexte professionnel

Vous êtes responsable banquet de l'établissement « **L'Écuyer d'Or** », restaurant gastronomique du centre équestre du même nom.

Situé à Domme près de Sarlat, dans la région Nouvelle-Aquitaine, le restaurant offre une gamme de prestations mettant à l'honneur les produits marqueurs du Périgord.

Le samedi 24 juin, le centre équestre organise la compétition annuelle « **le Trophée du Périgord Noir** ». Pour cet évènement, vous êtes en charge de proposer :

- une collation pour 300 personnes, servie en terrasse l'après-midi ;
- un dîner de gala pour 150 personnes.



Fiche de présentation de l'entreprise

Le Restaurant gastronomique « **L'Écuyer d'Or »**, est solidement implanté dans son terroir périgourdin depuis 15 ans.

****

Capacité d'accueil : 150 places
Capacité d'accueil de la terrasse : 300 personnes
Nombre moyen de couverts : 60 couverts par service
Ticket moyen : 75 euros
Citation au Guide Michelin (2 fourchettes)
e-réputation : Note VIP-Advisor 4,5/5 (96 avis)
Ouverture tous les jours en saison
Brigade de restaurant :
1 maître d'hôtel, 2 chefs de rangs, 1 commis et 1 apprenti,
1 sommelier, 1 commis sommelier

Concept de restauration du restaurant « L'Écuyer d'Or »

- Restauration gastronomique mettant à l'honneur des produits du Périgord et des vins du Sud-Ouest ;
- Accueil des cavaliers, clientèle extérieure et groupes ;
- Bar licence IV ouvert sur une terrasse ombragée.

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

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Compétences ciblées
Dossier ❶	**LA PRÉVISION DU PERSONNEL DÉFINITION DES TÂCHES**	**Annexe 1** Besoins en personnel pour le dîner de gala **Annexe 2** Principales étapes de préparation et du service du responsable banquet **Annexe 3** Fiche de poste « chef de rang »	**Compétence CO2** Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
Dossier ❷	**LA MISE EN PLACE TYPE D'UN COUVERT**	**Document 2** Document publicitaire de présentation de la manifestation ---------- **Annexe 4** Dessin de la mise en place d'un couvert « banquet » pour le repas de gala	**Compétence CO2** Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
Dossier ❸	**L'ACCORD METS ET VINS ET LA PRÉVISION DES BESOINS**	**Document 1** Mercuriale boissons et vins AOP ---------- **Annexe 5** Accord mets et vins et quantités	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné **Compétence CO 3** Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier ❹	**LA PRÉVISION DES PRODUITS**	**Document 2** Document publicitaire de présentation de la manifestation **Document 3** Extrait de la liste fournisseurs **Document 4** Extrait de la mercuriale fromagerie ---------- **Annexe 6** Recensement des besoins **Annexe 7** Bons de commande **Annexe 8** Coût matière assiette de fromages	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné **Compétence CO3** Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier ❺	**LA CONCEPTION DE LA PRESTATION**	**Document 2** Document publicitaire de présentation de la prestation **Document 5** Extrait du blog culinaire Zenchef ---------- **Annexe 9** Note de synthèse sur la règlementation en matière d'allergènes **Annexe 10** Tableau des allergènes ou intolérances alimentaires **Annexe 11** Fiche d'identité produit sud-ouest	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
Commentaire sur le profil de compétence (Cadre réservé aux correcteurs)			**Note sur 20**

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Dossier 1 LA PRÉVISION DU PERSONNEL - DÉFINITION DES TACHES

►La situation :

En tant que responsable banquet, vous prenez en charge l'organisation du dîner de gala. À cette fin vous prévoyez le personnel nécessaire à la prestation en vous appuyant sur la brigade de restaurant et en faisant appel à d'éventuels personnels en extra.

Vous planifiez votre travail, concernant les principales étapes de la préparation et du service.

Afin de faciliter l'éventuel recrutement du personnel en extra, la société d'intérim **REST-Power** vous demande de remplir la fiche de poste « chef de rang ».

►Votre rôle :

1. Lister le personnel nécessaire au dîner de gala **(annexe 1)**. Justifier votre réponse.
2. Énumérer les principales étapes (3 minimum) concernant la préparation et le service **(annexe 2)**.
3. Compléter la fiche de poste « chef de rang » **(annexe 3)**.

Dossier 2 LA MISE EN PLACE TYPE D'UN COUVERT

►La situation :

Á l'occasion du dîner de gala **(document 2),** vous mettez à disposition des extras un croquis de la mise en place type pour faciliter leur travail.

►Votre rôle :

4. Dessiner la mise en place d'un couvert « banquet » dressé pour la prestation **(annexe 4)**.
5. Identifier sur le dessin chaque matériel utilisé.

Dossier 3 L'ACCORD METS ET VINS ET LA PRÉVISION DES BESOINS

►La situation :

Le chef de cuisine vous transmet le menu de cette soirée, afin de réaliser un accord mets et vins. Il vous demande de proposer des vins AOP en fonction de la mercuriale (**document 1**).

M. PETRUS, l'organisateur du concours hippique, souhaite une sélection de vins au verre de la région Sud-Ouest. Il conviendra de prévoir un argumentaire succinct de chaque vin sélectionné.

►Votre rôle :

6. Proposer **(annexe 5)** :
   - un verre de vin AOP en accord avec l'entrée et le poisson,
   - un verre de vin AOP en accord avec le plat et le fromage
   - et un verre de vin AOP en accord avec le dessert.
7. Proposer et argumenter votre choix (couleur du vin et particularités gustatives) auprès de M. PETRUS **(annexe 5)**.
8. Prévoir le nombre de bouteilles (de 75 cl) nécessaires au service des 150 convives. Justifier votre réponse **(annexe 5)**.

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Dossier 4 LA PRÉVISION DES PRODUITS

►La situation :

Vous envisagez de servir pour la collation de l'après-midi :

- des brochettes de trois fruits de saison ;
- et trois bouchées sucrées à caractère régional.

Vous sélectionnez, pour le dîner de gala **(document 2)** :

- trois fromages régionaux ;
- et un pain aux noix (individuel 30 g).

Le directeur vous précise que le coût alloué au fromage ne doit surtout pas dépasser 2,50 €.

Vous n'oublierez pas de prendre en compte les boissons chaudes de fin de repas.

►Votre rôle :

9. Prévoir les besoins nécessaires pour l'ensemble de la manifestation **(annexe 6)**.

10. Sur **(l'annexe 7),** renseigner les bons de commande après avoir identifié les fournisseurs à l'aide de l'extrait fourni **(document 3).**

11. À l'aide de la mercuriale **(document 4),** vérifier que le coût matière d'une assiette de fromages ne dépasse pas le budget prévu **(annexe 8).**

Dossier 5 LA CONCEPTION DE LA PRESTATION

►La situation :

À la demande de votre responsable, vous recherchez des informations sur la règlementation des produits allergènes **(document 5)**.

À cette occasion, vous informez le personnel de restaurant, des obligations à respecter.

Grâce à vos recherches, vous identifiez les produits allergènes présents dans le menu du diner de gala **(document 2)**.

Souhaitant également mettre en valeur la qualité des produits utilisés par le chef, vous réalisez un chevalet pour chaque table afin d'informer les clients des produits bénéficiant d'un signe de qualité (AOP, IGP, Label Rouge…).

►Votre rôle :

12. Rédiger une courte note de synthèse sur les obligations du restaurateur en matière de produits allergènes **(annexe 9)**.

13. Identifier les produits allergènes entrant dans le menu de gala **(annexe 10)**.

14. Présenter 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 **(annexe 11)**.

Base nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

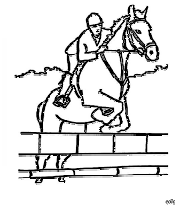
Document 1	Mercuriale boissons et vins

Apéritifs
Muscat de Frontignan 75 cl
Muscat de Beaumes de Venise 75 cl
Porto blanc Sandeman 75 cl
Porto rouge Cruz 75 cl
Dubonnet 100 cl
Lillet rouge 75 cl
Whiskey irlandais Paddy 70 cl
Berger blanc 100 cl
Gin Gorgon's 70 cl
Poire William's La Duchesse 70 cl
Floc de Gascogne 75 cl
Vins blancs secs (75 cl)
Bergerac sec
Montravel
Pacherenc du Vic-Bilh
Pécharmant
Chablis
Chinon
Alsace Sylvaner
Crozes Hermitage
Jurançon sec
Vins rouges (75 cl)
Côtes du Duras
Cahors
Buzet
Irouléguy
Madiran
Côtes du Roussillon
Saint Nicolas de Bourgueil
Gevrey Chambertin
Saint-Pourçain
Gaillac
Vins moelleux (75 cl)
Côtes de Montravel
Jurançon
Pacherenc du Vic-Bilh
Monbazillac
Alsace Gewurztraminer vendanges tardives
Coteaux du Layon
Savennières
Vins effervescents (75 cl)
Gaillac mousseux
Vouvray
Blanquette de Limoux
Crémant d'Alsace
Clairette de Die

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

Document 2	Document publicitaire de présentation de la manifestation

Compétition Équestre
Le Trophée du Périgord noir





Restaurant du Centre Equestre

L'Ecuyer d'Or

Date : Samedi 24 juin

Programme de la journée	Diner de gala
Tout au long de l'après-midi, en terrasse, vous aurez la possibilité de déguster nos produits régionaux : Brochettes de 3 fruits de saison Bouchées sucrées Boissons fraîches	Charlotte aux pointes d'asperges Sauce mousseline ******** Filet de bar sur risotto à la truffe ******** Côtes d'agneau du Périgord à la crème d'ail de Lautrec Endives braisées aux noix et écrasé de patates douces ******** Assiette de fromages régionaux Pain aux noix ******** Meringue de foie gras au poivre de Tasmanie, Coulis de fruits exotiques ******** Boissons chaudes

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

Document 3 — Extrait de la liste fournisseurs

Code fournisseurs	Nom	Tél	Date de la dernière commande	Commentaires
P5875	Primeurs Lizola	05.53.31.XX.XX	30/04/2017	Gariguettes excellentes
F4785	Fromagerie « Les biquettes »	05.53.31.XX.XX	29/04/2017	Affinage lait brebis très maitrisé
P3658	Poissonnerie « Le petit Mareyeur »	05.53.31.XX.XX	03/05/2017	Attention à la fraicheur – dernière réception retournée au fournisseur
B5487	Boucherie BELL	05.53.31.XX.XX	02/05/2017	
V2598	Volailler « Au gai coin coin »	05.53.31.XX.XX	02/05/2017	
E5897	Métro	05.53.31.XX.XX	15/05/2017	1 livraison/semaine
T8956	Eurolam	04.73.53.XX.XX	30/11/2016	
T6598	Bragard	04.78.24.XX.XX	12/12/2016	
E2389	Transgourmet	08.26.25.XX.XX	17/05/2017	Livraison mardi et jeudi
Bp6598	Boulangerie Pâtisserie « Aux délices »	05.53.31.XX.XX	02/06/2017	Contact par téléphone avant 8h30
C5983	Malongo	09.69.32.XX.XX	05/04/2017	
B9865	France Boissons	05.53.18.XX.XX	30/04/2017	

Document 4 — Extrait de la mercuriale Fromagerie

Code	Appellation	Conditionnement	Prix moyen HT
BEA2547	BEAUFORT	kg	18.00 €
CAM2598	CAMEMBERT Lait cru	pièce de 250 g	4.60 €
CAN7869	CANTAL entre-deux	kg	8.40 €
OI78965	OSSAU IRATY Lait cru	kg	17.50 €
SAL5698	SALERS	kg	16.80 €
ROQ2358	ROQUEFORT grand affineur 3 kg	Pièce	57.80 €
STN5986	SAINT NECTAIRE fermier	kg	10.70 €
ROC3269	ROCAMADOUR	pièce 35 g	1.18 €
CDP23698	CHABICHOU DU POITOU	pièce 150 g	4.27 €

Recueil National des Sujets d'Examens Enseignement professionnel Réseau Canopé

Document 5	Extrait du blog culinaire Zenchef



7 idées pour faire des allergènes un atout pour votre restaurant

1. Afficher une pancarte informant que le registre des allergènes est disponible
Depuis le 1er juillet dernier, tous les restaurateurs sont dans l'obligation de signaler la présence d'allergènes utilisés dans les plats proposés via l'utilisation d'un registre. Tous les clients ne le savent peut être pas, alors pourquoi ne prendriez-vous pas l'initiative d'afficher une pancarte dans votre restaurant qui mentionne que le registre des allergènes présents dans vos plats (rendu obligatoire par les autorités françaises) est disponible à la demande du client ?
Exemple de pancarte à afficher : *« Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande ».*

2. Placer le registre des allergènes à disposition de vos clients
Pourquoi ne mettriez-vous pas le registre dans un endroit à disposition du client ? Par exemple, à l'entrée du restaurant ou à côté des caisses ? Indiquez alors sur votre menu ou sur une pancarte la mention suivante : "Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'entrée du magasin/à la caisse". Les clients qui n'osent pas demander si les plats contiennent des allergènes se déplaceront alors d'eux-mêmes pour vérifier, ce qui sera une charge de travail en moins pour votre personnel.

3. Indiquer les allergènes que vous utilisez sur votre menu
L'idéal pour chouchouter ses clients allergiques est de, bien sûr, mentionner les allergènes directement sur votre menu, en dessous ou à côté de la description de chaque entrée, plat ou dessert.
Beaucoup de restaurateurs voient néanmoins cela comme une "entrave supplémentaire à l'exercice du métier de restaurateur", une charge de travail en plus puisque cela oblige à changer la carte fréquemment. Pour ceux qui sont de cet avis, on vous rassure tout de suite : la loi ne vous oblige aucunement de préciser ces informations dans votre carte ou menu, tout de même cela reste très apprécié des clients !

4. Mettre votre personnel à disposition des clients allergiques
Sensibilisez votre personnel aux allergènes en leur rappelant ce qu'est un allergène, quels sont les principaux allergènes et les risques que peut entraîner l'exposition d'un client allergique à un allergène. Pour ceux qui ne souhaitent pas mentionner les allergènes utilisés sur les menus (par exemple, si vous changez souvent de carte), inscrivez clairement une phrase sur la carte de votre restaurant précisant que votre personnel est à la disposition des clients allergiques et que les allergènes contenus dans les plats peuvent être demandés directement au personnel.
Exemple de mention à apposer sur votre carte : « Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant ».

5. Montrer que votre restaurant est adapté aux clients allergiques
Montrez à vos clients que vous êtes particulièrement sensible à la présence d'allergènes dans votre restaurant : affichez, par exemple, sur la porte ou la façade de votre restaurant que vous n'utilisez pas d'allergène (si c'est le cas) ou alors que ceux-ci peuvent être supprimés à la demande du client.
Exemples d'affiche à apposer :

- "Chez nous, les allergiques sont les bienvenus !".

- "Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients".

Les clients allergiques ne pourront qu'apprécier votre démarche et votre image ne pourra qu'être valorisée auprès de vos clients (mais aussi auprès de vos clients potentiels !)
Vous avez d'autres idées ? N'hésitez pas à les partager avec nous !
Et si l'article vous a plu, n'oubliez pas de le partager !

Sources : http://blog.zenchef.fr/idees-allergenes-atout-restaurant/ le 28/09/2016 à 11 h 12
Rédigé par Nathalie Majcher September 04, 2015

Annexe 1	Besoins en personnel pour le dîner de gala (150 personnes)

Postes	Nombre de personnes	Justifications

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

Annexe 2	Principales étapes de préparation et du service du responsable banquet

Avant le service

Pendant le service

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

Annexe 3	Fiche de poste « Chef de rang »

REST POWER	**Agence intérim REST-Power** **Bergerac** **39 rue de Cyrano** **24 000 Bergerac cedex 4** **FICHE DE POSTE N°……** **Date :**
☒ Intitulé du poste à pourvoir	
☒ Place dans l'organigramme	
☒ Supérieur hiérarchique direct	
☒ Description des tâches à effectuer	
☒ Diplôme(s) requis	
☒ Compétences principales recherchées	

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

Annexe 4	Dessin de la mise en place d'un couvert « banquet » pour le repas de gala

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

Identifiez chaque matériel utilisé

Annexe 5	Accords mets et vins et quantités

Menu	AOP Sud-ouest	Argumentaire de vins	Quantité de bouteilles à commander (bouteilles de 75cl)
Exemple Apéritif	*Floc de Gascogne*	*AOP du Gers, vin de liqueur à base de vin et d'armagnac, frais, suave et fruité*	*12 bouteilles* Justifications *environ 6 cl / pers*
Charlotte aux pointes d'asperges Sauce mousseline *** Filet de bar sur risotto à la truffe			Justifications
Côtes d'agneau du Périgord à la crème d'ail de Lautrec Endives braisées aux noix et écrasé de patates douces *** Assiette de fromages régionaux Pain aux noix			Justifications
Meringue de foie gras au poivre de Tasmanie, Coulis de fruits exotiques			Justifications

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

Annexe 6 — Recensement des besoins

Fruits	Fromages	Épicerie	Boulangerie / Pâtisserie

Annexe 7 — Bons de commande

BON DE COMMANDE			
N ° ……..	Date : …….		
L'écuyer d'or	Fournisseurs : ……		
Désignation	Unité	Quantité Par personne	Quantité à commander

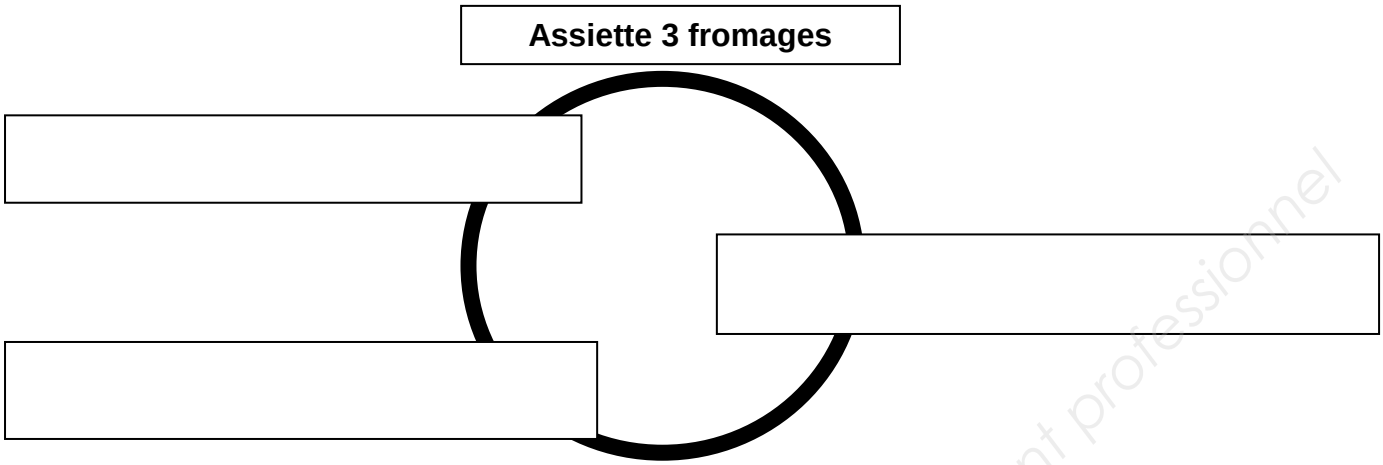
BON DE COMMANDE			
N ° ……..	Date : …….		
L'écuyer d'or	Fournisseurs : ……		
Désignation	Unité	Quantité Par personne	Quantité à commander

BON DE COMMANDE			
N ° ……..	Date : …….		
L'écuyer d'or	Fournisseurs : ……		
Désignation	Unité	Quantité Par personne	Quantité à commander

BON DE COMMANDE			
N ° ……..	Date : …….		
L'écuyer d'or	Fournisseurs : ……		
Désignation	Unité	Quantité Par personne	Quantité à commander

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Annexe 8	Coût matière assiette de fromages



Fromage	Unité Kg, pièce	Prix Achat HT	Grammage	Coût Matière HT		Justification Calcul
					→	
					→	
					→	

Coût Matière total HT	

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

Annexe 9	Note de synthèse sur la règlementation en matière d'allergènes

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

Annexe 10	Tableau des allergènes ou intolérances alimentaires



Repérage des allergènes dans les menus de 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

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire depuis le 1er juillet 2015

Menu du : …… **Prestation :** ……	**Entrée**	**Plat 1**	**Plat 2**	**Fromages**	**Dessert**
	A	**B**	**C**	**D**	**E**
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge…)					
Crustacés et produits à base de crustacés					
Œufs et produits à base d'œuf					
Poissons et produits à base de poisson					
Arachides et produits à base d'arachides					
Soja et produits à base de soja					
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)					
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou….)					
Céleri et produits à base de céleri					
Moutarde et produits à base de moutarde					
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame					
Anhydride sulfureux et sulfites					
Lupin et produits à base de lupin					
Mollusques et produits à base de mollusques					

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

Annexe 11	Fiche d'identité produit sud-ouest

Produit carné	Produit composant une garniture, une sauce ou un condiment	Produit laitier
Nom Origine géographique label de qualité	Nom Origine géographique label de qualité	Nom Origine géographique label de qualité Lait Famille

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

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.