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 2018 • Code sujet : **18 SP-BP ASCR U10** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La gastronomie régionale** (2 questions) — **Page 3**
2. **La prévision des produits** (2 questions) — **Page 5**
3. **L'accueil des enfants au restaurant** (2 questions) — **Page 7**
4. **Le personnel** (3 questions) — **Page 9**
5. **Le bar** (3 questions) — **Page 12**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U10 - Conception et organisation de prestations de restauration/2018/BP Restaurant - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2018 - 1-Sujet.pdf

1. La gastronomie régionale

Dans le cadre du festival d'Avignon, le restaurant souhaite proposer un menu gastronomique provençal à partir des produits régionaux présentés dans un document et d'un catalogue de vins. Le candidat compose quatre plats et suggère des accords mets et vins pour la formule boissons comprises.

Question 1. Concevoir le « menu provençal du festivalier », composé de quatre plats, qui sera proposé durant le festival, et le présenter dans l'annexe 1.

Composer chaque service autour d'un produit régional permet de donner une identité provençale au menu. La terrine de lapereau met en valeur les herbes ; le loup s'accorde avec le riz de Camargue. L'agneau de Sisteron est accompagné de légumes du soleil et de petit épeautre. La figue de Solliès et le calisson d'Aix signent le dessert. Ces propositions reprennent les produits marqueurs du document 1.

Menu provençal complété


MENU PROVENÇAL DU FESTIVALIER

95 € TTC hors boisson
120 € TTC formule accords mets et vins (4 verres)

ENTRÉE
Terrine de lapereau aux herbes, figues de Solliès
Accord mets et vins :

POISSON
Loup rôti, riz de Camargue et fenouil
Accord mets et vins :

Agneau de Sisteron, tian et petit épeautre
Accord mets et vins :

Tarte aux figues de Solliès et calisson d'Aix
Accord mets et vins :

✓ RÉPONSE À RETENIR

Entrée : terrine de lapereau aux herbes de Provence et figues de Solliès. Poisson : loup rôti, riz de Camargue et fenouil. Viande : agneau de Sisteron, tian de légumes et petit épeautre. Dessert : tarte fine aux figues de Solliès et calisson d'Aix.

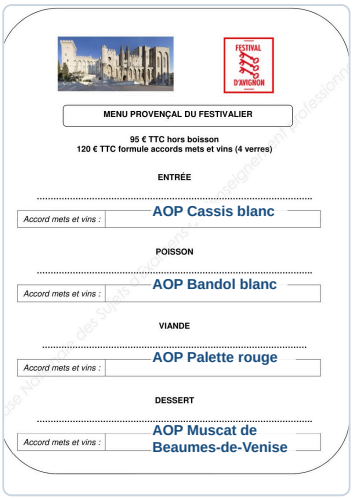
Question 2. Suggérer des accords mets et vins pour la formule « boissons comprises » et les inscrire dans l'annexe 1, qui prévoit quatre verres.

Le catalogue propose des vins régionaux adaptés aux quatre services. Un vin blanc sec accompagne l'entrée et le poisson, un rouge soutient la viande, puis un vin doux naturel accompagne le dessert.

Service	Accord proposé
Terrine	AOP Cassis blanc
Loup	AOP Bandol blanc
Agneau	AOP Palette rouge
Dessert	AOP Muscat de Beaumes-de-Venise

Les quatre références figurent dans l'extrait du catalogue Élidis. Le Muscat, plus doux, convient à la figue et au calisson ; les autres accords privilégient la fraîcheur pour le poisson et la structure pour l'agneau.

Accords mets et vins complétés


MENU PROVENÇAL DU FESTIVALIER

95 € TTC hors boisson
120 € TTC formule accords mets et vins (4 verres)

ENTRÉE

Accord mets et vins : AOP Cassis blanc

POISSON

Accord mets et vins : AOP Bandol blanc

VIANDE

Accord mets et vins : AOP Palette rouge

DESSERT

Accord mets et vins : AOP Muscat de Beaumes-de-Venise

✓ RÉPONSE À RETENIR

Terrine : AOP Cassis blanc. Loup : AOP Bandol blanc. Agneau : AOP Palette rouge. Dessert : AOP Muscat de Beaumes-de-Venise.

2. La prévision des produits

Mme Pistou organise un banquet d'anniversaire le 10 juillet pour 100 personnes, dont 20 enfants, avec un menu et des boissons précisés sur la fiche de réservation. Le candidat exploite les documents de réservation et le listing des fournisseurs pour estimer les besoins en marchandises et préparer les commandes.

Question 3. Déterminer les besoins en marchandises citées dans le tableau de l'annexe 2, en indiquant les unités, les nombres de personnes concernés, les quantités à prévoir et les justifications.

Prévision pour le banquet du 10 juillet : 100 personnes, soit 80 adultes et 20 enfants. La réservation donne le format du Rinquinquin et des vins, la contenance des eaux est indiquée au catalogue, et le pain est fixé à 1,5 boule par personne. Pour les autres besoins, les quantités ci-dessous reposent sur des bases de service proposées : 6 cl d'apéritif et 12,5 cl de vin par adulte, une bouteille de chaque eau pour quatre personnes, un café et une buchette par adulte. Ces bases sont à ajuster aux consignes de l'établissement.

Marchandise	Unité	Personnes	Quantité à prévoir	Justification
Rinquinquin	Bouteille de 75 cl	80 adultes	7	6 cl par adulte, arrondi supérieur
Vin blanc AOP Lirac	Bouteille de 75 cl	80 adultes	14	12,5 cl par adulte, arrondi supérieur
Vin rouge AOP Ventoux	Bouteille de 75 cl	80 adultes	14	12,5 cl par adulte, arrondi supérieur
Eau plate Vittel	Bouteille de 1 L	100 personnes	25	Une bouteille pour quatre
Eau gazeuse San Pellegrino	Bouteille de 1 L	100 personnes	25	Une bouteille pour quatre
Café	Dosette	80 adultes	80	Un café par adulte
Sucre, buchette de 5 g	Buchette	80 adultes	80	Une par café
Pain	Boule	100 personnes	150	1,5 boule par personne, donnée de réservation

Annexe 2 complétée : besoins prévisionnels

BESOINS EN MARCHANDISES



Prestation :

Date :

Nombre de personnes :
- Adultes :
- Enfants :

Marchandises	Unité	Nombre de personnes	Quantité à prévoir	Justification
Apéritif				
Vin blanc	75 cl | 80 adultes | 7 btl		Rinquinquin	
Vin rouge	75 cl | 80 adultes | 14 btl		AOP Lirac	
Eau plate	75 cl | 80 adultes | 14 btl		AOP Ventoux	
Eau gazeuse	1 L | 100 pers. | 25 btl		Vittel	
Café	1 L | 100 pers. | 25 btl		San Pellegrino	
Sucre Buchette 5 g	80 dosettes café		1 café par adulte	
Pain	80 buchettes de 5 g		1 buchette par café	
Autres	150 boules de pain		1,5 boule par personne	

✓ RÉPONSE À RETENIR

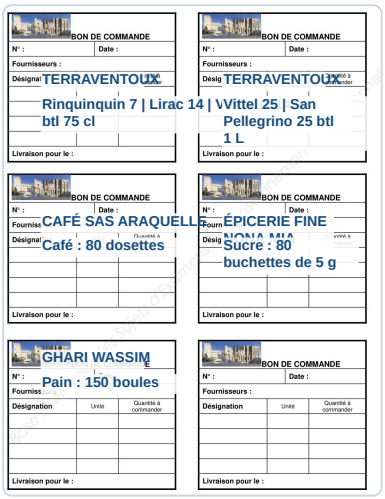
Prévision : 7 bouteilles de Rinquinquin, 14 de chaque vin, 25 de chaque eau, 80 cafés, 80 buchettes et 150 boules de pain, selon les bases de service précisées.

Question 4. Renseigner les bons de commande de l'annexe 3 en précisant les fournisseurs, les désignations, les unités et les quantités à commander.

Les fournisseurs sont repris sous les noms du listing. Cinq bons sont nécessaires si l'on sépare les boissons en deux commandes pour tenir dans les quatre lignes disponibles par bon. Les quantités suivent la prévision précédente. Le café est commandé en 80 dosettes, sans présumer d'un conditionnement commercial qui n'est pas indiqué. Les numéros de bons, dates et dates de livraison restent à renseigner par l'établissement.

Fournisseur	Désignation	Unité	Quantité
TERRAVENTOUX	Rinquinquin, AOP Lirac blanc, AOP Ventoux rouge	Bouteille de 75 cl	7, 14, 14
TERRAVENTOUX	Vittel plate, San Pellegrino gazeuse	Bouteille de 1 L	25, 25
CAFÉ SAS ARAQUELLE	Café	Dosette	80
ÉPICERIE FINE NONA MIA	Sucre en buchettes de 5 g	Buchette	80
GHARI WASSIM	Pain	Boule	150

Annexe 3 complétée : bons de commande



✓ RÉPONSE À RETENIR

5 bons : TERRAVENTOUX (2), CAFÉ SAS ARAQUELLE, ÉPICERIE FINE NONA MIA et GHARI WASSIM. Quantités : 7, 14, 14, 25, 25, 80, 80 et 150 unités selon les lignes.

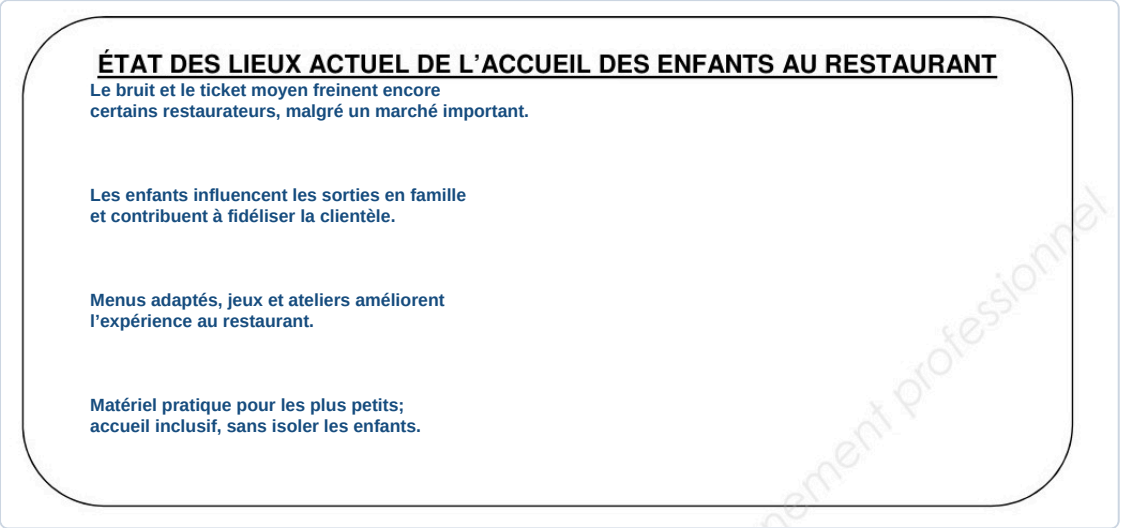
3. L’accueil des enfants au restaurant

Pour le banquet dansant de Mme Pistou, la cliente demande une prise en charge particulière des enfants âgés de 2 à 10 ans afin que les adultes puissent profiter de leur soirée. À partir de la réservation et d’un article sur l’accueil des familles au restaurant, le candidat établit un état des lieux et propose des mesures adaptées.

Question 5. Établir une courte note de synthèse sur l’état des lieux actuel de l’accueil des enfants au restaurant, dans l’espace prévu à l’annexe 4.

L’accueil des enfants est un enjeu commercial : malgré les réticences liées au bruit et au ticket moyen, les familles représentent un marché important. Les enfants peuvent influencer le choix du restaurant et contribuer à fidéliser la clientèle. Les établissements diversifient les menus, sollicitent les préférences des enfants et proposent jeux ou ateliers. Pour les plus petits, du matériel et des aménagements pratiques facilitent le repas. L’accueil doit rester attentif et inclusif, sans isoler les enfants ni gêner le moment partagé en famille.

État des lieux de l’accueil des enfants



✓ RÉPONSE À RETENIR

Un accueil adapté peut attirer et fidéliser les familles : menus, matériel et activités, sans isoler les enfants.

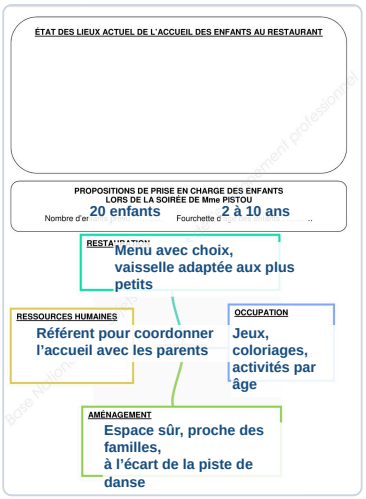
Question 6. Noter dans l’annexe 4 les éléments de prise en charge susceptibles de répondre aux besoins de Mme Pistou, en renseignant les rubriques proposées.

La réservation concerne 20 enfants de 2 à 10 ans, lors d’un banquet d’anniversaire dansant. Le menu enfant n’étant pas déterminé, il convient de proposer une prise en charge adaptée aux âges et de permettre aux adultes de profiter de la soirée.

- **Restauration :** proposer un menu avec choix, recueillir les préférences et prévoir mini-assiettes et couverts pour les plus petits.
- **Occupation :** prévoir jeux de société, coloriages ou ateliers adaptés aux âges, en complément de la soirée dansante.
- **Ressources humaines :** désigner un membre de l’équipe comme référent pour coordonner l’accueil avec les parents.

- **Aménagement :** installer un espace sûr, proche des familles et éloigné de la piste de danse, avec place pour les poussettes.

Prise en charge des enfants pour la soirée de Mme Pistou



✓ RÉPONSE À RETENIR

20 enfants de 2 à 10 ans : menu avec choix, activités adaptées, personnel référent et espace sûr proche des familles.

4. Le personnel

Le restaurant prépare l'ouverture de son bar à cocktails et recrute un chef barman. À partir de la présentation de l'établissement et d'une annonce professionnelle modèle, le candidat complète l'organisation du personnel, définit le poste et rédige une annonce de recrutement.

Question 7. Présenter l'organigramme complet du personnel du restaurant en tenant compte de l'ouverture du bar à cocktails, dans l'annexe 5.

L'adjoint-responsable de restauration coordonne les trois secteurs. Chaque secteur est placé sous la responsabilité de son maître d'hôtel ou de son chef barman. Le schéma reprend les effectifs exacts indiqués dans la présentation de l'entreprise, notamment les deux apprentis et l'équipe prévisionnelle du bar.

Le chef sommelier et son commis figurent dans la brigade gastronomique. Le chef barman encadre le barman et les deux commis de bar.

Organigramme du personnel complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois secteurs : gastronomique, bistrot et bar à cocktails, coordonnés par l'adjoint-responsable de restauration.

Question 8. Renseigner avec précision la fiche de poste du chef barman dans l'annexe 6, notamment son rôle, les diplômes requis, les tâches, les savoir-faire, le savoir-être et la rémunération.

Le chef barman est responsable du fonctionnement et du développement du bar. Il encadre l'équipe, garantit la qualité du service et veille à la rentabilité de l'offre. Une formation en hôtellerie-restauration avec spécialisation en bar est adaptée ; un BP barman ou une mention complémentaire barman constitue une qualification pertinente.

Rubrique	Éléments à inscrire
Tâches	Accueillir, conseiller, servir et vendre ; créer et argumenter les cocktails ; animer et encadrer l'équipe ; gérer stocks, commandes, coûts et mise en place.
Savoir-faire	Techniques de bar et de mixologie ; gestion des approvisionnements ; calcul des coûts ; règles d'hygiène et de sécurité.
Savoir-être	Présentation soignée, dynamisme, créativité, organisation, écoute et esprit d'équipe.
Rémunération	Selon l'expérience.

Le poste est à pourvoir à l'ouverture prochaine du bar à cocktails.

Fiche de poste du chef barman complétée



FICHE DE POSTE

Poste à pourvoir au : ..... À l'ouverture du bar

INTITULÉ DU POSTE	CHEF BARMAN
RÔLE	• Responsable du bar et de son développement. • Encadre l'équipe et veille à la qualité et à
DIPLÔMES REQUIS (Formation / Étude)	• Formation en hôtellerie-restauration,
Service Vente	• Accueillir, conseiller, servir et vendre • Créer et argumenter les cocktails
Accueil Animation	• Organiser et encadrer le service. • Accueillir et fidéliser la clientèle
Approvisionnement Mise en place	• Animer et motiver l'équipe • Gérer les stocks, commandes et coûts :
SAVOIR – FAIRE	• Maîtriser les techniques de bar, l'hygiène et la
SAVOIR - ÊTRE	• Être organisé, dynamique, accueillant • Soigné, fiable et doté d'un bon esprit d'équipe
RÉMUNÉRATION	• Selon expérience

BP ASCR – Sujet année 2018 | Code : 18 SP-BP ASCR U10 | Page 18/21

✓ RÉPONSE À RETENIR

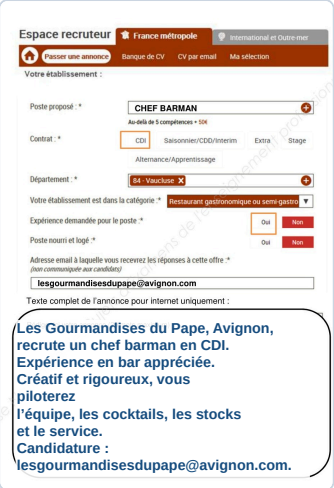
Chef barman : encadrement, service, vente, gestion et création de cocktails ; rémunération selon expérience.

Question 9. Rédiger dans l'annexe 7 l'annonce de recrutement d'un chef barman et limiter à 30 mots le texte destiné à Internet.

L'annexe indique un CDI dans le Vaucluse, pour un restaurant gastronomique, avec expérience demandée. L'adresse de candidature est celle de l'établissement. La proposition ci-dessous respecte la limite de 30 mots pour le texte destiné à Internet.

> Les Gourmandises du Pape, Avignon, recrute un chef barman en CDI. Expérience en bar appréciée. Créatif et rigoureux, vous piloterez l'équipe, les cocktails, les stocks et le service. Candidature : lesgourmandisesdupape@avignon.com.

Annonce de recrutement complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Annonce Internet : 30 mots. Candidature : lesgourmandisesdupape@avignon.com.

5. Le bar

Le chef barman a présenté le Cosmopolitan sans en étudier la rentabilité, et des lacunes sont constatées dans la connaissance de la vodka. À partir de la mercuriale et de la fiche cocktail, le candidat calcule le coût matière et propose un prix de vente, puis complète une fiche produit sur la vodka.

Question 10. Calculer le coût matière du Cosmopolitan en complétant l'annexe 8 à partir des prix de la mercuriale et des quantités d'ingrédients indiquées.

Le prix au centilitre est le prix HT divisé par la contenance. Le coût de chaque dose est ce prix multiplié par la quantité utilisée.

Ingrédient	Prix au cl HT	Quantité	Coût HT
Vodka	0,1619 €	4 cl	0,6474 €
Cointreau	0,2283 €	2 cl	0,4566 €
Jus de cranberry	0,0213 €	0,5 cl	0,0107 €
Jus de citron vert	0,0457 €	0,5 cl	0,0229 €

Le total calculé sans arrondir les valeurs intermédiaires est de 1,1375 € HT, soit 1,14 € HT arrondi.

Prix des ingrédients et coût des doses



✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière liquide : 1,14 € HT.

Question 11. Fixer le prix de vente du Cosmopolitan et justifier le résultat dans l'annexe 8, en tenant compte de la décoration, de la TVA et du contexte d'un bar d'établissement de luxe.

La décoration vaut 10 % du total liquide : 1,1375 × 0,10 = 0,11375 €. Le coût total HT est donc 1,25125 €. La TVA de 20 % représente 0,25025 €, soit un coût TTC de 1,5015 €.

Avec le coefficient 10 retenu pour le positionnement d'un bar d'établissement de luxe, le prix calculé est 1,5015 × 10 = 15,015 €. On peut retenir un prix commercial de 15,00 € TTC.

Décoration, coût TTC et prix de vente



✓ RÉPONSE À RETENIR

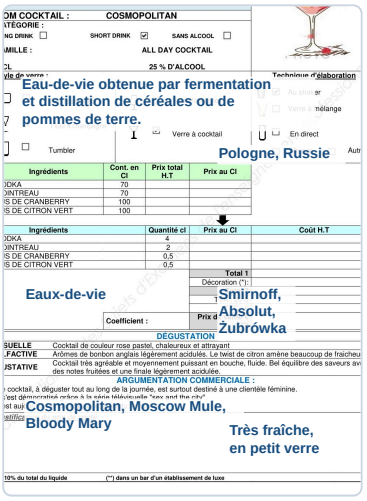
Prix de vente conseillé : 15,00 € TTC. Coefficient : 10.

Question 12. Finaliser la fiche produit sur la vodka destinée au classeur du personnel en complétant les rubriques prévues dans l'annexe 9.

La vodka est une eau-de-vie obtenue par fermentation puis distillation, principalement de céréales ou de pommes de terre. Son nom signifie « petites eaux » : il apparaît en Pologne au XVIe siècle, puis la vodka est introduite en Russie au XVIIe siècle.

Compléter la fiche avec la famille des eaux-de-vie, des pays producteurs comme la Pologne et la Russie, et des marques comme Smirnoff, Absolut ou Żubrówka. Exemples de cocktails : Cosmopolitan, Moscow Mule et Bloody Mary. Nature, elle peut être servie très fraîche, dans un petit verre.

Fiche produit vodka complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiche vodka complétée : définition, histoire, pays, famille, marques, cocktails et service nature.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2018)

Bilan de l'épreuve : Session 2018 du BP Arts du service et de la commercialisation en restauration, épreuve E1, code 18 SP-BP ASCR U10, durée 2 h 30, coefficient 4. Dans le contexte des Gourmandises du Pape à Avignon, les cinq dossiers portent sur un menu provençal, les approvisionnements, l'accueil des enfants, le recrutement d'un chef barman et la rentabilité d'un cocktail, mobilisant conception, planification et gestion des stocks.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un menu régional valorise les produits marqueurs du territoire et associe chaque plat à un vin cohérent.
- Les besoins à commander se déterminent à partir des effectifs, de la réservation, des consommations prévues et des unités d'achat.
- Le coût d'un ingrédient se calcule en multipliant son prix au centilitre par la quantité utilisée.
- Une prise en charge adaptée des enfants combine restauration, occupation, ressources humaines et aménagement.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les données de la réservation : 100 couverts, dont 20 enfants âgés de 2 à 10 ans, dîner du 10 juillet.
- Pour chaque commande, faire correspondre les marchandises au fournisseur du listing et préciser unité et quantité.
- Respecter la limite de 30 mots pour le texte Internet de l'annonce de recrutement.
- Sur la fiche cocktail, distinguer le coût du liquide, la décoration à 10 %, la TVA de 20 % et le prix de vente.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût matière du Cosmopolitan à partir de la mercuriale ?

Divisez le prix hors taxes de chaque bouteille par sa contenance en centilitres pour obtenir le prix au centilitre. Multipliez ce prix par la quantité utilisée, puis additionnez les coûts des quatre ingrédients.

Q : Comment intégrer la décoration et la TVA dans le calcul du cocktail ?

La fiche précise que la décoration représente 10 % du total du liquide. Ajoutez ce montant pour obtenir le total indiqué, puis calculez la TVA de 20 % selon les cases prévues dans l'annexe.

Q : Le sujet indique-t-il le temps à consacrer à chaque dossier ou les points par question ?

Non. Le sujet annonce une épreuve de 2 h 30 et une note globale sur 20, sans répartition du barème entre les dossiers ni durée conseillée par question. Organisez le temps selon la longueur des travaux.

Q : Quels critères de notation ou normes officielles sont précisés pour les réponses ?

Le sujet ne fournit pas de grille détaillée de notation par question ni de norme spécifique. Pour rendre un travail exploitable, répondez à chaque consigne, utilisez les documents et annexes et justifiez clairement vos choix et calculs.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U10 - Conception et organisation de prestations de restauration/2018/BP Restaurant - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2018 - 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.