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 **2018**

ÉPREUVE **E1**

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

U10

Aucun document ou matériel autorisé

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 21 pages, numérotées de 1/21 à 21/21
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

PRÉSENTATION DU SUJET

RESTAURANT



Les Gourmandises du Pape

Contexte professionnel

Vous venez d'intégrer depuis un mois, en tant qu'adjoint-responsable de restauration, l'établissement très renommé « Les Gourmandises du Pape ».

Situé au pied du Palais des Papes à Avignon, dans la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, ce restaurant offre une cuisine gastronomique de bistrot, avec l'ouverture prochaine d'un bar à cocktails.

Le restaurant propose plusieurs types de restauration pour satisfaire une clientèle touristique internationale en mettant en avant les produits marqueurs de la Provence.

Fiche de présentation de l'entreprise

LES GOURMANDISES DU PAPE
15 PLACE DU PALAIS
84000 AVIGNON
Téléphone : 04.90.27.XX.XX
Courriel : lesgourmandisesdupape@avignon.com
Site internet : lesgourmandisesdupape.com
APE : 553 A restaurant traditionnel
RCS : 496 486 743
SARL unipersonnelle

****

Capacité d'accueil du restaurant gastronomique (2 étoiles Michelin) : 40 couverts
Capacité d'accueil bistrot : 120 couverts
Ticket moyen restaurant gastronomique : 120 €
Ticket moyen bistrot : 47 €
Ouverture tous les jours de l'année

Brigade du restaurant gastronomique :
1 maître d'hôtel – 4 chefs de rang – 2 commis et 2 apprentis
1 chef sommelier et 1 commis

Brigade bistrot :
1 maître d'hôtel – 8 chefs de rang et 6 commis

Brigade prévisionnelle bar à cocktails :
1 chef barman – 1 barman et 2 commis de bar

Concept de restauration

L'établissement « Les Gourmandises du Pape » est une institution à Avignon. Créé en 1918 à la fin de la première guerre mondiale par la famille PASSANT, il s'est diversifié au fil des ans pour proposer différents types de restauration : un restaurant gastronomique étoilé et un bistrot. L'inauguration du bar à cocktails coïncidera avec l'ouverture du 72ème festival d'Avignon (manifestation internationale du spectacle contemporain vivant : théâtre, danse, musique et arts plastiques) organisé le 04 juillet prochain.

Base Nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier 1	**LA GASTRONOMIE RÉGIONALE**	Documents 1 et 2	**Annexe 1** Menu provençal du festivalier	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
Dossier 2	**LA PRÉVISION DES PRODUITS**	Documents 3 et 4	**Annexe 2** Détermination des besoins en marchandises **Annexe 3** Bons de commandes	**Compétence CO3** Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier 3	**L'ACCUEIL DES ENFANTS AU RESTAURANT**	Documents 3 et 5	**Annexe 4** Accueil spécifique des enfants au restaurant	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
Dossier 4	**LE PERSONNEL**	Document 6	**Annexe 5** Organigramme du personnel de restaurant **Annexe 6** Fiche de poste : chef barman **Annexe 7** Annonce pour le recrutement d'un chef barman	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné **Compétence CO2** Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
Dossier 5	**LE BAR**	Document 7	**Annexe 8** Fiche cocktail : Cosmopolitan **Annexe 9** Fiche produit : vodka	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
			Note sur 20 points	

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

Dossier 1 LA GASTRONOMIE RÉGIONALE

►La situation :

Traditionnellement, dans le cadre du partenariat avec le festival d'Avignon, il est proposé à la clientèle un menu gastronomique. Vous réunissez vos collaborateurs (chef de cuisine et maître d'hôtel) pour définir la prestation.

Pour animer cette séance de travail, vous collectez des informations sur les produits marqueurs (**document 1)** et vous vous munissez de l'extrait du catalogue du fournisseur Élidis (**document 2)**.

►Votre rôle :

1. Concevoir le « menu provençal du festivalier » composé de quatre plats. Celui-ci sera proposé durant le festival (**annexe 1**).
2. Suggérer un accord mets et vins concernant la formule « boissons comprises » (**annexe 1**).

Dossier 2 LA PRÉVISION DES PRODUITS

►La situation :

Madame PISTOU, une cliente habituée, souhaite organiser sa soirée d'anniversaire le 10 juillet prochain.

Pour cette manifestation, une fiche de réservation a déjà été complétée **(document 3)**.

Ne connaissant pas encore parfaitement tous les fournisseurs, vous imprimez l'extrait du listing fournisseurs pour préparer vos commandes **(document 4)**.

►Votre rôle :

3. Déterminer les besoins en marchandises citées dans le tableau **(annexe 2)**.
4. Renseigner les bons de commande correspondants **(annexe 3)**.

Dossier 3 L'ACCUEIL DES ENFANTS AU RESTAURANT

►La situation :

Lors d'un échange avec madame PISTOU, elle émet le souhait d'une prise en charge particulière des enfants. Ses observations sont consignées sur la fiche de réservation **(document 3)**.

En effet, elle désire que les adultes puissent profiter pleinement de leur soirée sans pour autant que les plus petits soient négligés.

Vous avez récemment lu un article relatif à l'accueil des enfants au restaurant **(document 5)**.

►Votre rôle :

5. Établir une courte note de synthèse sur l'état des lieux actuel de l'accueil des enfants au restaurant **(annexe 4)**.
6. Noter les éléments de prise en charge susceptibles de répondre aux besoins exprimés par madame PISTOU **(annexe 4)**.

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

Dossier 4 LE PERSONNEL

►La situation :

Vous recrutez du personnel pour l'ouverture du bar à cocktails, prévue très prochainement.

Pour conduire au mieux vos entretiens d'embauche, vous collectez des informations sur votre entreprise (fiche de présentation de l'entreprise). Vous menez une réflexion sur la définition du poste et vous vous inspirez pour cela d'une annonce publiée sur un site professionnel **(document 6)**.

►Votre rôle :

7. Présenter l'organigramme complet du restaurant, tenant compte de l'ouverture du bar à cocktails **(annexe 5)**.
8. Renseigner la fiche de poste du chef barman en prenant le soin d'être précis **(annexe 6)**.
9. Rédiger l'annonce pour le recrutement d'un chef barman **(annexe 7)**.

Dossier 5 LE BAR

►La situation :

Le chef barman a maintenant pris ses fonctions. Il vous présente un des cocktails figurant à la carte. Son travail est incomplet puisqu'il a oublié toute la dimension budgétaire. Vous ne manquez pas de lui rappeler qu'il est impératif de prendre en considération la notion de rentabilité des cocktails.

Pour cette première fois, vous réalisez cette analyse ensemble, à l'aide de la mercuriale produits du bar **(document 7)**.

Lors de l'échange, vous remarquez quelques hésitations sur la connaissance de la vodka. Aussi pour palier cette carence, vous décidez de mettre en place un classeur avec des « répertoires produit du bar », qui sera à la disposition du personnel.

►Votre rôle :

10. Calculer le coût matière du cocktail Cosmopolitan **(annexe 8)**.
11. Fixer son prix de vente et justifier votre résultat **(annexe 8)**.
12. Finaliser, la fiche produit : vodka à destination du classeur **(annexe 9)**.

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

Document 1	PRODUITS MARQUEURS

LES PRODUITS MARQUEURS PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR		
Charcuteries	Jambon d'agneau, saucisson d'Arles, boudin niçois aux herbes charcuteries corses ❶ lonzu (filet de porc), coppa (échine), panzetta (ventrêche), ficatellu (saucisse au foie), prisuttu (jambon cru), saucisson d'âne	 ❶
Produits de la mer	*Poissons :* loup, daurade royale, denti ❷, chapon ❸, St Pierre, rouget barbet, thon, lotte, anchois, sardine *Autres :* poulpe, calamar, oursin, langouste, poutargue (pressé d'œufs de mulets séchés et salés) ❹  ❸	 ❷  ❹
Viandes, volailles, gibier	Agneau de Sisteron (IGP), volaille de la Drôme (IGP), taureau de Camargue (AOP) Cabri, veau, cochon sauvage, sanglier.	
Légumes	*R*iz de Camargue (IGP), petit épeautre de Haute Provence (IGP), artichaut poivrade, truffe du Ventoux, blettes, poivron, aubergine, courgette, fenouil	
Fruits	Citron de Menton, figue de Solliès (AOP) ❺, amande, fraises de Carros, melon de Cavaillon, Cédrat ❻, myrte, figue, clémentine de corse	 ❺  ❻
Confiseries, douceurs, épicerie	Huiles d'olives AOP : Les Baux de Provence, Corse, Nyons…. Miel de Corse (AOP), miel de Provence. Farine de châtaigne corse (AOP) Calisson d'Aix ❼	 ❼

Base Nationale des Sujets d'examen de l'enseignement professionnel

Document 2	EXTRAIT CATALOGUE FOURNISSEUR

ÉLIDIS BOISSONS SERVICE
Vins blancs secs 75 cl
AOP Muscadet - Sèvres et Maine – *Domaine Hureau*
AOP Touraine – *François Chidaine*
AOP Riesling – *Domaine Josmeyer*
AOP Cassis – *Domaine du Paternel*
AOP Graves – *Domaine de Chevalier*
AOP Mâcon Clessé – *Domaine Valette*
AOP Pacherenc de Vic Bilh – *Domaine Laffite Teston*
AOP Bandol – *Château Simone*
AOP Patrimonio – *Domaine Arena*
AOP Châteauneuf-du-pape – *Château de Beaucastel*
AOP Vacqueyras – *Domaine La Monardière*
Vins rouges 75 cl
AOP Côtes du marmandais – *Domaine Elian Daros*
AOP Margaux – *Château Margaux*
AOP Nuits Saint Georges – *Domaine Miserey*
AOP Morgon – Domaine Lapierre
AOP Côtes de Provence – *Château La Coste*
AOP Vin de corse Figari – *Clos Canarelli*
AOP Lubéron – *Domaine La Canorgue*
AOP Sancerre – *Domaine Vacheron*
AOP Palette – *Château Henri Bonneau*
AOP Châteauneuf-du-pape – *Château Mont-Redon*
AOP Cairanne – *Domaine Richaud*
AOP Languedoc – *Domaine Chabanon*
Vins rosés 75 cl
AOP Lirac – *Domaine de la Mordorée*
AOP Tavel – *Château d'Aquéria*
AOP Côtes de Provence – *Château La Coste*
AOP Buzet – Domaine Salisquet
Vins blancs moelleux et vins doux naturels 75 cl
AOP Muscat de Beaumes de Venise – *Domaine des Bernardins*
AOP Rasteau rouge – *Domaine Elodie Balme*
AOP Jurançon – *Domaine de Souch*
AOP Vouvray – *Domaine Huet*
Eaux minérales 100 cl
Evian – Vittel
San Pellegrino – Saint-Géron

Base nationale des sujets d'examen de l'enseignement professionnel

Document 3	FICHE RÉSERVATION BANQUET

FICHE DE RÉSERVATION GROUPE			
NOM du client	Mme PISTOU Adèle	Adresse du client	Chemin des Costières 13670 SAINT ANDIOL
N° de Téléphone	04.90.53.XX.XX		

PRESTATION			
Date de la prestation	**10 juillet**	Type	☐ SÉMINAIRE
Service (midi/soir)	☒ **Diner**		☒ **BANQUET - Anniversaire**
Nombre de couverts	**100 dont 20 enfants**		☐ BUFFET COCKTAIL

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES
concernant la demande du client

Prévoir accueil spécifique pour les enfants âgés de 2 à 10 ans. La soirée sera dansante.
Mme PISTOU apporte le champagne (facturation droit de bouchon).

MENU NÉGOCIÉ - ADULTE	MENU NÉGOCIÉ - ENFANT
Terrine de lapereau aux herbes de Provence ******* **Gardiane de thon** **Riz de Camargue et tian de légumes** ******* **Assiette de fromages** ******* **Tropézienne**	Non déterminé à ce jour

Apéritif ☒	**Rinquinquin***	Eaux minérales Plate ☒ Gazeuse ☒	**Vittel** **San Pellegrino**
Vin blanc ☒	**AOP Lirac**	Café ☒	**OUI**
Vin rouge ☒	**AOP Ventoux**	Pain ☒	**1,5 boule / personne**

*

Connaissez-vous le RinQuinQuin ?



Dans la famille des **breuvages old fashioned**, redécouvrez le goût de ce **vin de pêche**, un apéritif 100% naturel. Longtemps fabriqué par la maîtresse de maison dans les familles provençales, sa recette traditionnelle consistait à l'origine en un mélange de vin blanc et de feuilles de pêcher. Parfait pour accompagner un dessert ou se donner un "petit coup de fouet". Le nom "RinQuinQuin" désignant en provençal une boisson "revigorante". C'est ainsi que les **Distilleries et Domaines de Provence** remirent cette tradition familiale au goût du jour en perpétuant la recette à base de : pêches de la Vallée de la Durance, de feuilles de pêcher cueillies à l'automne, de sucre de canne et de vin blanc du Lubéron.

Source : http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin - le 23/08/2017 - 15h23

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

Document 4	EXTRAIT LISTING FOURNISSEURS

LISTING FOURNISSEURS



RAYON	CONTACT	VILLE	Téléphone	Situation	Compte
ÉPICERIE FIN	NONA MIA	AVIGNON	04 13 39 xx xx	0,00 €	401001
	LE COMPTOIR DE MATHILDE	AVIGNON	04 12 58 xx xx	0,00 €	401002
CAFÉ	SAS ARAQUELLE	L'ISLE S/ SORGUE	04 90 20 xx xx	-120,35 €	401003
B.O.F.	SODIAL (SAS)	ORANGE	04 90 34 xx xx	-180,25 €	401004
	LA MAISON DU FROMAGE	AVIGNON	04 90 27 xx xx	0,00 €	401005
	DISTRISUD (SAS)	PERNES LES FON	04 90 60 xx xx	0,00 €	401006
VIANDES	LA CHEVILLE BIO (SARL)	AVIGNON	09 81 77 xx xx	-174,25 €	401007
	LA PROVENÇALE DE VIANDE	AVIGNON	06 25 22 xx xx	278,20 €	401008
POISSONS	DELTA MARÉE PROVENCE	AVIGNON	06 16 55 xx xx	0,00 €	401009
FRUITS	DISTRIMEX MIN	AVIGNON	04 90 13 xx xx	0,00 €	401010
	VERGER DES CABANES	AVIGNON	04 90 85 xx xx	123,00 €	401011
LÉGUMES	DISTRIMEX MIN	AVIGNON	04 90 13 xx xx	0,00 €	401010
PANETERIE	GHRARI WASSIM	AVIGNON	04 65 81 xx xx	0,00 €	401012
BOISSONS	TERRAVENTOUX	VILLES SUR AUZO	04 90 61 xx xx	-425,03 €	401013
	CAVEAUX DES VIGNERONS	LIRAC	04 66 50 xx xx	0,00 €	401014
	ELIDIS BOISSONS SERVICES	AVIGNON	08 21 20 xx xx	0,00 €	401015
GROSSISTE	METRO CASH & CARRY	AVIGNON	08 25 09 xx xx	0,00 €	401016
	PROMOCASH	MONTFAVET	04 90 13 xx xx	0,00 €	401017

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

Document 5	ACCUEILLIR LES ENFANTS AU RESTAURANT

Les enfants au restaurant : pourquoi et comment bien les accueillir

Bruit, baisse du ticket moyen… Des restaurateurs sont encore réticents à accueillir des familles. Pourtant, le marché est énorme. Certains l'ont bien compris et adaptent leur organisation, leurs menus, leurs services pour que le repas devienne une expérience réussie pour tous.



Chez Pizza Pai, les enfants préparent puis dégustent leur pizza : des ateliers appréciés des familles.

Le constat est clair : pour attirer les parents au re*l'enfant complice : parents et enfants veulent partager de bons moments. À partir de 8 ans l'enfant devient prescripteur, et l'adulte dit oui à 98 % quand il suggère une sortie par exemple [source : Ipsos Junior Connect' 2016, NDLR]. Même si l'enfant a un panier bas, il a un pouvoir de fidélisation et consomme avec sa famille",* analyse **Shirley Curtat-Cadet**, directrice et fondatrice de l'agence Com' des Enfants. Les pistes sont nombreuses pour accueillir les familles.

Des efforts sur les menus enfants

Pour **Bernard Boutboul**, directeur général de Gira Conseil, il suffit de peu : *"créer une carte pour les enfants - avec deux entrées, deux plats et deux desserts pour qu'ils aient le choix - ce n'est pas compliqué et c'est valorisant. Ou bien lors de la prise de commande, on peut simplement demander à l'enfant ce qu'il a envie de manger.*

Un accueil tout en subtilité

L'attitude du personnel, l'aménagement, le matériel sont autant de détails essentiels. *"Pour les enfants de moins de 3 ans, le restaurateur peut prévoir des mini-assiettes et couverts, des toilettes adaptées, de l'espace pour la poussette. Les enfants sont sensibles à un accueil particulier. Il faut être vigilant à ne pas les 'ghettoïser' au fond du restaurant, que les familles n'aient pas l'impression d'être des boulets ! C'est un parti pris du restaurateur",* souligne Shirley Curtat-Cadet. Certains établissements proposent des animations. Ainsi, l'enseigne Pizza Paï a mis en place des ateliers de fabrication de pizzas par les enfants, qui dégustent ensuite leur création. Le restaurant English Country Kitchen, à Bordeaux, a créé un atelier franco-anglais de confection de scones. L'équipe a en outre aménagé un coin jeux et coloriage efficace et peu onéreux, avec des jeux de société pour tous les âges, qui sont le plus souvent emportés à table. *"Le coin jeux est une bonne idée. Il faudrait cependant plus de variété, de renouvellement - et cela s'adresse souvent au moins de 10 ans",* remarque Bernard Boutboul. Dédier un espace aux enfants est selon lui une bonne piste, bien qu'il reste difficile d'évaluer le retour sur un tel investissement.

L'enseigne Meuh ! consacre dans chacun de ses restaurants entre 15 et 22 m² à un espace enfants équipé de jeux, de livres, d'une table interactive et d'un baby-foot. *"Chaque espace représente un investissement de 25 000 € hors loyer. Le coût le plus important est celui de la surface affectée : pour 20 m², on compte environ 3 000 € de loyer par an",* indique **Mathieu Boudot**, cofondateur de Meuh ! Les enfants représentent entre 5 % et 10 % de sa clientèle. L'enseigne souhaite augmenter la surface de ses espaces et mieux cibler les ados, un public lui aussi oublié des restaurants.

Source : Article du journal de l'Hôtellerie Restauration du 08 juin 2017 - le 24/08/2017 – 10h50

Base Nationale des sujets d'examen de l'enseignement professionnel

Document 6	ANNONCE À POURVOIR



14/08/2017 13 – Bouches du Rhône

Aix en Provence – Hôtel de luxe recherche pour renforcer ses équipes,
2 postes confirmés-(h/f) :

- 1 Maître d'hôtel.
- 2 Serveurs (euses).

Pour la Brasserie de l'Hôtel.

** 1 an minimum d'expérience exigée en Hôtellerie Restauration.

- Disponibilité immédiate.
- Contrats en CDD à pourvoir de suite.
- Rémunérations selon Expérience.

Nous exigeons :

- Du professionnalisme.
- Une excellente présentation.
- Etre ponctuels (elles)-Motivés(es)-Dynamiques et Organisés(es).

Pour postuler :
Adressez votre Candidature par mail : l.marcel@llsv.fr
Ou Téléphoner au : 04.42.24.XX.XX
No. 156W3077

Source : http://www.lhotellerie-restauration.fr-le 13/08/2017-11H20

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

Document 7	MERCURIALE PRODUITS DU BAR

	PRODUITS	CONTENANCE BOUTEILLE	PRIX H.T
EAUX DE VIE	Armagnac - *Pellehaut*	70 cl	26,73
	Calvados - *Bouslard*	70 cl	23,48
	Cognac - *Otard*	70 cl	28,09
	Gin - *Gordon's*	70 cl	13,39
	Rhum - *Trois Rivières*	70 cl	15,78
	Tequila - *Don josé*	70 cl	14,53
	Vodka - *Smirnoff*	70 cl	11,33
SOFT	Jus d'orange	100 cl	0,99
	Jus de poire	100 cl	1,03
	Jus d'ananas	100 cl	1,03
	Jus de cranberry	100 cl	2,13
	Jus de raisin	100 cl	1,03
	Jus d'abricot	100 cl	1,03
	Pulco citron	100 cl	4,44
	Pulco citron vert	100 cl	4,57
LIQUEURS	Amaretto	70 cl	9,95
	Cointreau	70 cl	15,98
	Curaçao bleu	70 cl	14,55
	Grand Marnier cordon rouge	70 cl	29,34
	Grand Marnier cordon jaune	70 cl	26,97
	Mandarine Impériale	70 cl	14,48
	Soho	70 cl	13,66
	Pisang Ambon	70 cl	17,23

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

Annexe 1	MENU PROVENÇAL DU FESTIVALIER



FESTIVAL D'AVIGNON

MENU PROVENÇAL DU FESTIVALIER

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

ENTRÉE

……

Accord mets et vins :	

POISSON

……

Accord mets et vins :	

VIANDE

……

Accord mets et vins :	

DESSERT

……

Accord mets et vins :	

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

BESOINS EN MARCHANDISES		
Prestation :	Date :	Nombre de personnes : - Adultes : - Enfants :

Marchandises	Unité	Nombre de personnes	Quantité à prévoir	Justification
Apéritif				
Vin blanc				
Vin rouge				
Eau plate				
Eau gazeuse				
Café				
Sucre Buchette 5 g				
Pain				
Autres				

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

Annexe 3	BONS DE COMMANDE



BON DE COMMANDE

N° :	**Date :**
Fournisseurs :	

Désignation	Unité	Quantité à commander

Livraison pour le :



BON DE COMMANDE

N° :	**Date :**
Fournisseurs :	

Désignation	Unité	Quantité à commander

Livraison pour le :



BON DE COMMANDE

N° :	**Date :**
Fournisseurs :	

Désignation	Unité	Quantité à commander

Livraison pour le :



BON DE COMMANDE

N° :	**Date :**
Fournisseurs :	

Désignation	Unité	Quantité à commander

Livraison pour le :



BON DE COMMANDE

N° :	**Date :**
Fournisseurs :	

Désignation	Unité	Quantité à commander

Livraison pour le :



BON DE COMMANDE

N° :	**Date :**
Fournisseurs :	

Désignation	Unité	Quantité à commander

Livraison pour le :

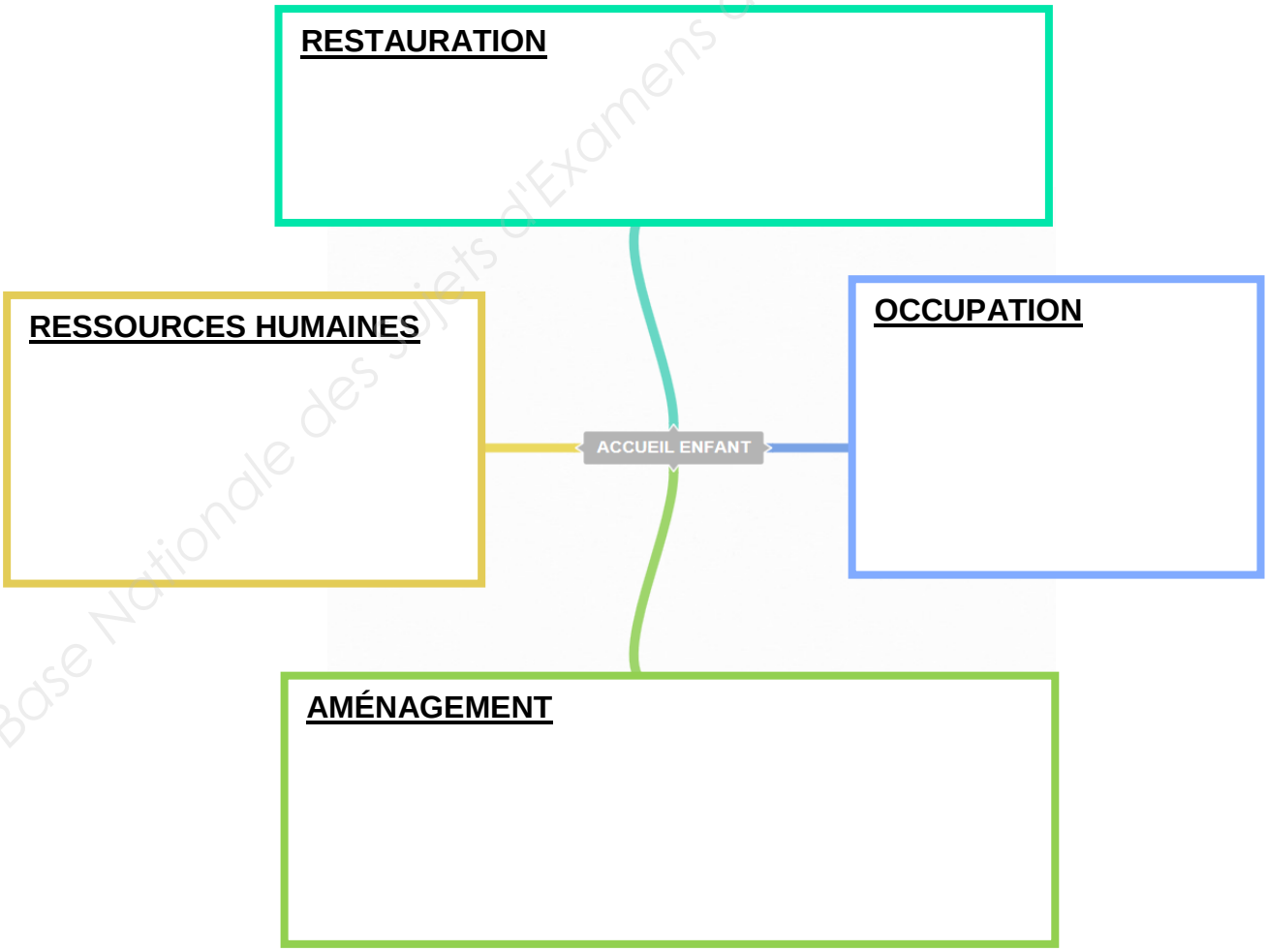
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Annexe 4	NOTE DE SYNTHÈSE : ACCUEIL SPÉCIFIQUE DES ENFANTS AU RESTAURANT

ÉTAT DES LIEUX ACTUEL DE L'ACCUEIL DES ENFANTS AU RESTAURANT

PROPOSITIONS DE PRISE EN CHARGE DES ENFANTS LORS DE LA SOIRÉE DE Mme PISTOU

Nombre d'enfants prévu : ……. Fourchette d'âge des enfants : …….



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

Annexe 5	ORGANIGRAMME DU PERSONNEL DE RESTAURANT



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

Annexe 6	FICHE DE POSTE : CHEF BARMAN



FICHE DE POSTE

Poste à pourvoir au : ……

INTITULÉ DU POSTE	CHEF BARMAN
RÔLE	• •
DIPLÔMES REQUIS (Formation / Étude)	•

TÂCHES	
Service Vente	• • •
Accueil Animation	• • •
Approvisionnement Mise en place	• • •

SAVOIR – FAIRE	• • •
SAVOIR - ÊTRE	• • •
RÉMUNÉRATION	

Source : mon-barman.restaurantemploi.com – le 23/08/2017 – 13h45

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

Annexe 7	ANNONCE POUR LE RECRUTEMENT D'UN CHEF BARMAN



Texte complet de l'annonce pour internet uniquement :

Rédiger ici votre annonce (30 mots maximum)

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel

Annexe 8	FICHE COCKTAIL : COSMOPOLITAN

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL



NOM COCKTAIL : **COSMOPOLITAN**

CATÈGORIE :

LONG DRINK ☐ **SHORT DRINK** ☑ **SANS ALCOOL** ☐

FAMILLE : **ALL DAY COCKTAIL**

7 CL **25 % D'ALCOOL**

Style de verre :

- ☐ Old fashioned
- ☐ Flûte à champagne
- ☐ Tumbler
- ☐ Verre fantaisie
- ☑ Verre à cocktail

Technique d'élaboration

- ☑ Au shaker
- ☐ Verre à mélange
- ☐ En direct
- ☐ Mixeur ☐ Autre

Ingrédients	Cont. en Cl	Prix total H.T	Prix au Cl
VODKA	70		
COINTREAU	70		
JUS DE CRANBERRY	100		
JUS DE CITRON VERT	100		

Ingrédients	Quantité cl	Prix au Cl	Coût H.T
VODKA	4		
COINTREAU	2		
JUS DE CRANBERRY	0,5		
JUS DE CITRON VERT	0,5		
		Total 1	
		Décoration (*):	
		Total 2	
		TVA : 20%	
		TTC : €	
Coefficient :		**Prix de vente € (**)**	

DÉGUSTATION

VISUELLE	Cocktail de couleur rose pastel, chaleureux et attrayant
OLFACTIVE	Arômes de bonbon anglais légèrement acidulés. Le twist de citron amène beaucoup de fraicheur.
GUSTATIVE	Cocktail très agréable et moyennement puissant en bouche, fluide. Bel équilibre des saveurs avec des notes fruitées et une finale légèrement acidulée.

ARGUMENTATION COMMERCIALE :

Ce cocktail, à déguster tout au long de la journée, est surtout destiné à une clientèle féminine.
Il s'est démocratisé grâce à la série télévisuelle "sex and the city".
Il est aujourd'hui le cocktail le plus vendu au monde.

Justification du prix de vente

(*) 10% du total du liquide **(**) dans un bar d'un établissement de luxe**

Base de sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Annexe 9	FICHE PRODUIT : VODKA



FICHE PRODUIT
LA VODKA



Définition	
•	

Histoire	Pays producteurs
C'est en Pologne, dans les monastères de la région de Danzig, que le nom de vodka, signifiant « petites eaux », est apparu au XVIe siècle sous le règne du tsar Ivan IV. Elle fut introduite en Russie au XVIIe siècle, où elle est devenue boisson nationale	*Ex : Pologne*

Famille de boisson	Marques commerciales	
•	*Ex : Zubrowska*	•
Cocktail à base de vodka	•	•

Ex : Cosmopolitan	•	**Suggestion de service d'une vodka nature**
•	•	•

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

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.