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

Session 2019 • Code sujet : **19 SP-BP ASCR U10** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Proposition du menu et des boissons** (7 questions) — **Page 3**
2. **Prévision du plan de salle et des besoins en matériel** (3 questions) — **Page 9**
3. **Organisation du travail et gestion du personnel** (2 questions) — **Page 12**
4. **Approvisionnements et postures au travail** (2 questions) — **Page 15**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 17**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U10 - Conception et organisation de prestations de restauration/2019/BP Restaurant - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2019 - 1-Sujet.pdf

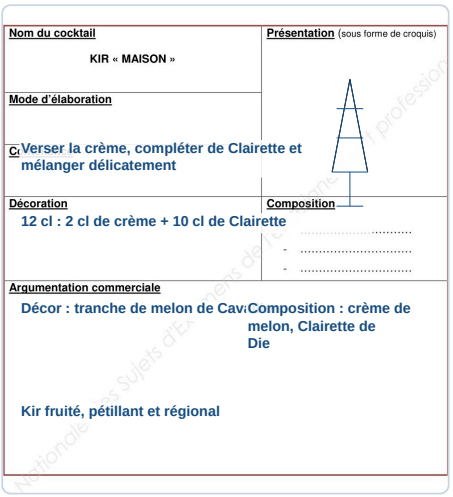
1. Proposition du menu et des boissons

L'hôtel-restaurant La Villa des Lavandes veut développer son activité de week-end en organisant des déjeuners dansants provençaux, avec une première date fixée au 15 septembre. La prestation comprend un kir régional, un menu de quatre plats fondé sur des produits marqueurs de la Région Sud et un café, tandis que les vins et autres boissons sont en supplément.

Question 1. Finaliser la fiche du kir revisité et régional en précisant son mode d'élaboration, sa contenance, sa décoration, sa composition, sa présentation sous forme de croquis et son argumentation commerciale.

Servir le kir « Maison » dans une flûte rafraîchie, sans glace. Verser 2 cl de crème de melon Eyguebelle, puis compléter avec 10 cl de Clairette de Die et mélanger délicatement. La contenance totale est de 12 cl. Décorer d'une fine tranche de melon de Cavaillon. Cette recette associe une crème fruitée à un vin effervescent et propose une version régionale, fraîche et festive du kir, adaptée à l'accueil des participants.

Fiche cocktail complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Kir « Maison » : 2 cl de crème de melon Eyguebelle et 10 cl de Clairette de Die, décoré d'une tranche de melon de Cavaillon.

Question 2. Composer un menu équilibré à base de produits marqueurs de la Région Sud, avec un produit marqueur par mets. Proposer les plats, indiquer le groupe principal d'aliments de chacun et vérifier l'équilibre alimentaire.

Mets	Produit marqueur	Proposition de plat	Groupe principal
Entrée	Artichaut de Provence	Artichaut en barigoule	Légumes
Plat et garniture	Agneau de Sisteron	Agneau rôti, riz de Camargue et légumes de saison	Viande, féculents et légumes
Fromages	Banon	Trilogie de fromages, dont Banon	Produits laitiers
Dessert	Calisson d'Aix	Calisson et fruits frais	Fruits et produits sucrés

L'équilibre repose sur la diversité des groupes alimentaires : légumes, viande, féculents, produits laitiers et fruits. La garniture apporte légumes et féculents au plat. Des portions adaptées, avec des matières grasses ajoutées et des produits sucrés en quantité modérée, complètent cette proposition de menu.

Menu régional complété

Menu	Produit marqueur (un produit marqueur par plat)	Proposition de plat (à base du produit marqueur)	Groupe principal d'aliments (pour chaque mets)
Entrée	Artichaut de Provence	Artichaut en barigoule	Légumes
Plat (poisson ou viande) et sa garniture	Agneau de Sisteron	Rôti, riz de Camargue, légumes	Viande, féculents, légumes
fromages (dont un régional)	Banon	Trilogie de fromages	Produits laitiers
Dessert	Calisson d'Aix	Calisson et fruits frais	Fruits, produits sucrés
Vérification du principe d'équilibre alimentaire :			Équilibre : légumes, viande, féculents, laitages, fruits

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Artichaut de Provence, agneau de Sisteron et riz de Camargue, trilogie avec Banon, puis calisson d'Aix et fruits frais.

Question 3. Choisir parmi les tranches proposées la fourchette de prix de vente adaptée à la prestation, puis argumenter ce choix.

La fourchette adaptée est de 56 à 85 € par personne. Le ticket moyen habituel est de 52 €, mais cette formule comprend un kir régional, un menu complet en quatre plats et un café. Elle inclut aussi une démonstration de danse et une animation musicale jusqu'à 18 h, ce qui valorise l'expérience proposée. Le vin et les autres boissons restent en supplément : ils ne sont donc pas compris dans le prix de la formule.

Fourchette de prix retenue

Annexe 3 — **Fourchette de prix de vente de la prestation**

De 25 à 55 €	De 56 à 85 €	De 86 à 115 €
	X	

Choix argumentés :

Kir, menu quatre plats, café et animation dansante

Vins et autres boissons en supplément

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Fourchette retenue : de 56 à 85 € par personne.

Question 4. Identifier le type de chaque vin commandé en distinguant les vins blancs, rosés, rouges, effervescents et les eaux minérales, selon les catégories du tableau.

Cahors et Saint-Émilion sont des vins rouges ; Côtes du Forez rosé et Tavel sont rosés. Picpoul de Pinet et Pouilly-Fumé sont blancs. Clairette de Die et Champagne blanc de blancs sont des vins effervescents. Evian est une eau minérale plate et Perrier fines bulles une eau minérale gazeuse. La crème de melon Eyguebelle apparaît sur le bon de commande, mais elle n'entre pas dans les catégories de vins et d'eaux minérales proposées dans le tableau.

Types de produits indiqués dans le tableau

Désignation	Type de produits					Prix HT (bouteille)	Coef.	Taux TVA	Prix de vente	
	Vin blanc	Vin rosé	Vin rouge	Vin effervescent	Eau minérale				Bouteille	Verre 12 cl
AOP Cahors	☐	☐	☑	☐	☐	8,30 €	3			
AOP Saint Émilion	☐	☐	☑	☐	☐	10,50 €	3			
AOP Côtes du Forez rosé	☐	☑	☐	☐	☐	7,10 €	3			
AOP Tavel	☐	☑	☐	☐	☐	6,80 €	3			
AOP Languedoc Picpoul de Pinet	☑	☐	☐	☐	☐	6,40 €	3			
AOP Pouilly-Fumé	☑	☐	☐	☐	☐	11,20 €	3			
AOP Clairette de Die	☐	☐	☐	☑	☐	7,20 €	3			
AOP Champagne blanc de blancs	☐	☐	☐	☑	☐	13,10 €	3			
Evian	☐	☐	☐	☐	☑	0,90 €	3			
Perrier fines bulles	☐	☐	☐	☐	☑	0,90 €	3			

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Rouges : Cahors, Saint-Émilion. Rosés : Côtes du Forez, Tavel. Blancs : Picpoul de Pinet, Pouilly-Fumé. Effervescents : Clairette de Die, Champagne. Eaux : Evian, Perrier.

Question 5. Déterminer les prix de vente à la bouteille et au verre de 12 cl indiqués dans l'annexe, en appliquant le coefficient multiplicateur de 3, les taux de TVA en vigueur (20 % pour les alcools et 5,5 % pour les BRSA) et les pratiques professionnelles d'arrondi.

Pour les alcools, le prix TTC de la bouteille est le prix HT multiplié par 3 puis par 1,20 ; pour les eaux, le multiplicateur de TVA est 1,055. Le prix au verre de 12 cl est calculé en divisant le prix de la bouteille de 75 cl par six, puis en arrondissant au 10 centimes le plus proche. L'annexe prévoit le prix des eaux à la bouteille de 100 cl, sans prix au verre.

Désignation	TVA	Bouteille TTC	Verre 12 cl TTC
AOP Cahors	20 %	29,90 €	5,00 €
AOP Saint-Émilion	20 %	37,80 €	6,30 €
AOP Côtes du Forez rosé	20 %	25,60 €	4,30 €
AOP Tavel	20 %	24,50 €	4,10 €
AOP Languedoc Picpoul de Pinet	20 %	23,00 €	3,80 €
AOP Pouilly-Fumé	20 %	40,30 €	6,70 €
AOP Clairette de Die	20 %	25,90 €	4,30 €
AOP Champagne blanc de blancs	20 %	47,20 €	7,90 €
Evian, 100 cl	5,5 %	2,85 €	Non proposé
Perrier fines bulles, 100 cl	5,5 %	2,85 €	Non proposé

Prix de vente reportés dans l'annexe

Désignation	Type de produits					Prix HT (bouteille)	Coef.	Taux TVA	Prix de vente	
	Vin blanc	Vin rosé	Vin rouge	Vin effervescent	Eau minérale				Bouteille	Verre 12 cl
AOP Cahors	☐	☐	☐	☐	☐	8,30 €	3		29,90	5,00
AOP Saint Émilion	☐	☐	☐	☐	☐	10,50 €	3		37,80	6,30
AOP Côtes du Forez rosé	☐	☐	☐	☐	☐	7,10 €	3		25,60	4,30
AOP Tavel	☐	☐	☐	☐	☐	6,80 €	3		24,50	4,10
AOP Languedoc Picpoul de Pinet	☐	☐	☐	☐	☐	6,40 €	3		23,00	3,80
AOP Pouilly-Fumé	☐	☐	☐	☐	☐	11,20 €	3		40,30	6,70
AOP Clairette de Die	☐	☐	☐	☐	☐	7,20 €	3		25,90	4,30
AOP Champagne blanc de blancs	☐	☐	☐	☐	☐	13,10 €	3		47,20	7,90
Evian	☐	☐	☐	☐	☐	0,90 €	3		2,85	
Perrier fines bulles	☐	☐	☐	☐	☐	0,90 €	3		2,85	

✓ RÉPONSE À RETENIR

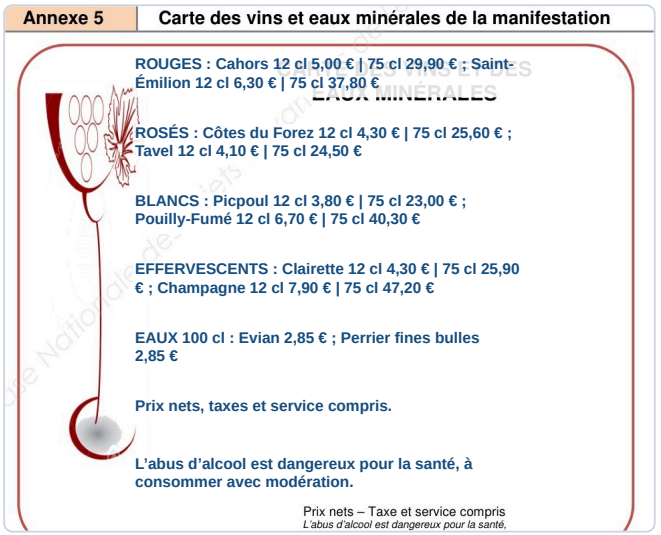
Bouteille/verre : Cahors 29,90 €/5,00 € ; Saint-Émilion 37,80 €/6,30 € ; Côtes du Forez 25,60 €/4,30 € ; Tavel 24,50 €/4,10 € ; Picpoul 23,00 €/3,80 € ; Pouilly-Fumé 40,30 €/6,70 € ; Clairette 25,90 €/4,30 € ; Champagne 47,20 €/7,90 €. Eaux : 2,85 € la bouteille.

Question 6. Créer la carte des vins et des eaux minérales de la manifestation conformément à la législation en vigueur.

Présenter la carte en séparant les vins rouges, rosés, blancs, les effervescents et les eaux minérales. Pour les vins, indiquer l'appellation, la contenance de la bouteille de 75 cl et les prix TTC au verre de 12 cl et à la bouteille. Afficher les eaux à la bouteille de 100 cl. La carte doit aussi porter la mention « Prix nets, taxes et service compris » et l'avertissement sanitaire prévu sur le modèle.

Catégorie	Références et prix TTC
Vins rouges	Cahors : 12 cl, 5,00 € ; 75 cl, 29,90 €. Saint-Émilion : 12 cl, 6,30 € ; 75 cl, 37,80 €.
Vins rosés	Côtes du Forez : 12 cl, 4,30 € ; 75 cl, 25,60 €. Tavel : 12 cl, 4,10 € ; 75 cl, 24,50 €.
Vins blancs	Picpoul de Pinet : 12 cl, 3,80 € ; 75 cl, 23,00 €. Pouilly-Fumé : 12 cl, 6,70 € ; 75 cl, 40,30 €.
Effervescents	Clairette de Die : 12 cl, 4,30 € ; 75 cl, 25,90 €. Champagne blanc de blancs : 12 cl, 7,90 € ; 75 cl, 47,20 €.
Eaux, 100 cl	Evian : 2,85 €. Perrier fines bulles : 2,85 €.

Carte des vins et eaux minérales complétée



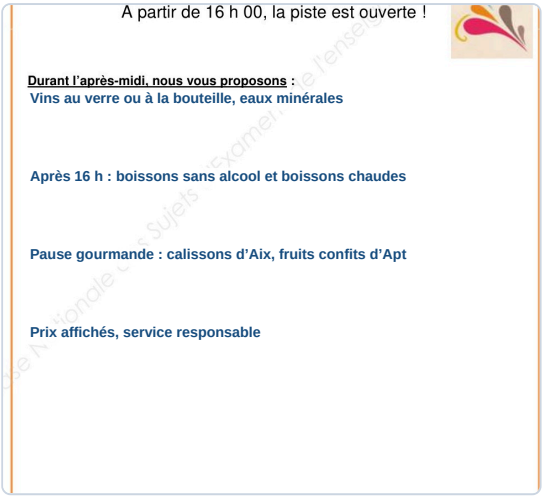
✓ RÉPONSE À RETENIR

Carte classée par catégories, avec appellations, contenances et prix TTC au verre et à la bouteille. Eaux : 2,85 € les 100 cl. Ajouter les mentions légales et l'avertissement sanitaire.

Question 7. Proposer des ventes additionnelles adaptées à la prestation et au programme de l'après-midi afin d'optimiser le chiffre d'affaires.

Pendant l'après-midi, proposer les vins de la carte au verre ou à la bouteille ainsi que les eaux minérales, en suggérant des accords avec le repas sans encourager une consommation excessive. À partir de l'ouverture de la piste à 16 h, mettre en avant des boissons sans alcool et des boissons chaudes. Une assiette de douceurs régionales, comme des calissons d'Aix et des fruits confits d'Apt, peut accompagner la pause dansante. Présenter les choix et leurs prix aux clients.

Suggestions de ventes additionnelles


A partir de 16 h 00, la piste est ouverte !

Durant l'après-midi, nous vous proposons :
Vins au verre ou à la bouteille, eaux minérales

Après 16 h : boissons sans alcool et boissons chaudes

Pause gourmande : calissons d'Aix, fruits confits d'Apt

Prix affichés, service responsable

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ventes additionnelles : vins au verre ou à la bouteille, eaux minérales, boissons sans alcool, boissons chaudes et douceurs régionales.

2. Prévision du plan de salle et des besoins en matériel

Le déjeuner dansant accueille 80 personnes : l'apéritif est servi en buffet dans la pinède et le repas à l'assiette dans le salon de 200 m², sur des tables de dix personnes. L'organisation doit privilégier le mobilier disponible, prévoir les compléments à louer et respecter les espaces imposés, dont la piste de danse, l'espace des musiciens et le dégagement des issues de secours.

Question 8. Sélectionner et quantifier les éléments nécessaires parmi le mobilier disponible au restaurant.

Pour 80 convives installés à 10 par table, il faut 8 tables rectangulaires, qui seront louées car le restaurant n'en possède pas de ce format. Le mobilier disponible à utiliser comprend 80 chaises et le bloc d'estrade de 6 m² pour les musiciens. Les tables disponibles pour 2 ou 6 personnes et les fauteuils ne sont donc pas retenus.

Mobilier disponible	Quantité à utiliser
Tables rondes, 6 personnes	0
Tables carrées, 2 personnes	0
Tables rectangulaires, 6 personnes	0
Chaises	80
Fauteuils	0
Bloc estrade de 6 m²	1

Annexe 7 complétée

DÉNOMINATION	QUANTITÉ
Table ronde (Ø 180 cm) 6 pers	0
Table carrée (90 X 90 cm) 2 pers	0
Table rectangle (180 X 90 cm) 6 pers	0
Chaise	80
Fauteuil	0
Bloc estrade 6 m²	1

✓ RÉPONSE À RETENIR

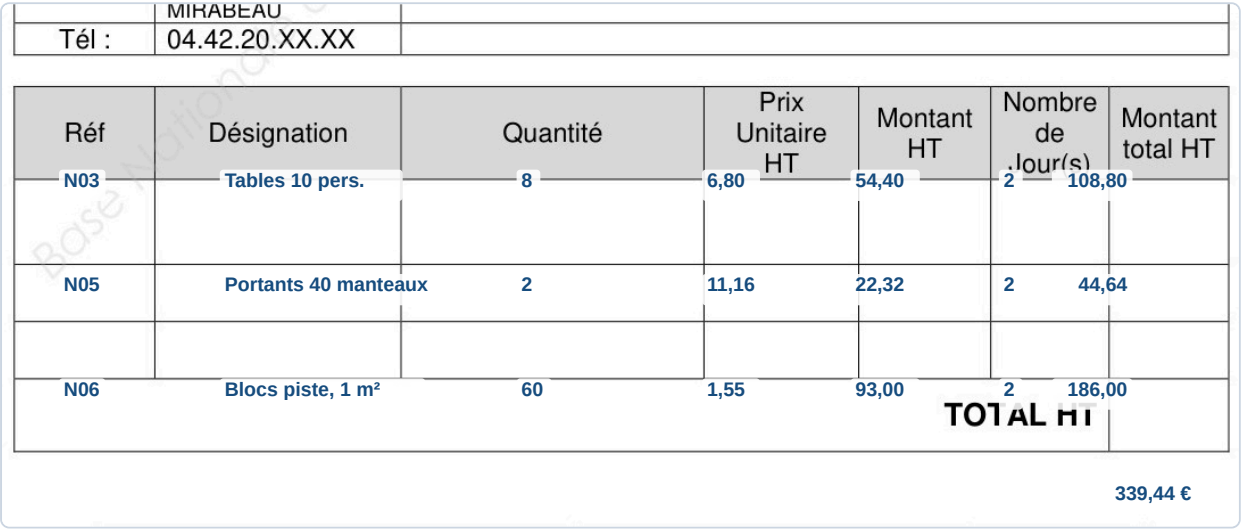
À utiliser : 80 chaises et 1 bloc estrade de 6 m².

Question 9. Renseigner le bon de commande pour la location du mobilier complémentaire, en indiquant les références, désignations, quantités, prix, montants et durée de location.

La location complète le mobilier disponible : 8 tables pour les 80 convives, 2 portants d'une capacité totale de 80 manteaux et 60 blocs pour la piste de danse de 60 m². Le bon prévoit une location du 14 au 16 septembre, soit 2 jours facturés.

Réf.	Désignation	Qté	PU HT/jour	Montant HT/jour	Jours	Total HT
N03	Table rectangle, 10 personnes	8	6,80 €	54,40 €	2	108,80 €
N05	Portant, 40 manteaux	2	11,16 €	22,32 €	2	44,64 €
N06	Bloc de piste de danse, 1 m²	60	1,55 €	93,00 €	2	186,00 €
Total HT						**339,44 €**

Bon de commande mobilier complété



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

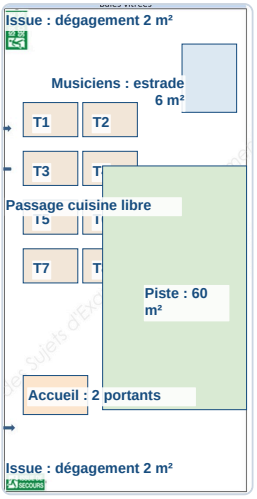
Total de la location : 339,44 € HT pour 2 jours.

Question 10. Concevoir le plan du salon en plaçant les tables de dix personnes, la piste de danse, l'espace des musiciens et le mobilier d'accueil, tout en respectant les passages et le dégagement des issues de secours.

Le salon mesure 10 m × 20 m. Le plan place les 8 tables de 10 personnes dans la partie gauche, en laissant libre le passage cuisine. La piste est formée de 60 blocs de 1 m². L'estrade disponible de 6 m² accueille les musiciens, pour l'espace d'environ 5 m² demandé. Les portants sont près de l'entrée des clients.

Les issues de secours restent dégagées sur 2 m² chacune. Les cheminements entre l'entrée, les tables, la piste et le passage cuisine sont conservés.

Plan du salon complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

8 tables de 10, piste de 60 m², estrade de 6 m² et dégagement libre de 2 m² devant chaque issue.

3. Organisation du travail et gestion du personnel

Pour le premier déjeuner dansant du 15 septembre, deux chefs de rang, Fabien et Mathilde, et deux commis, Stéphane et Jacques, assurent la prestation de la mise en place au service de l'après-midi. Le planning et la répartition des tâches doivent intégrer les horaires imposés, le repas du personnel, les consignes de service et la limite de 6 h 15 de travail par salarié, hors repas.

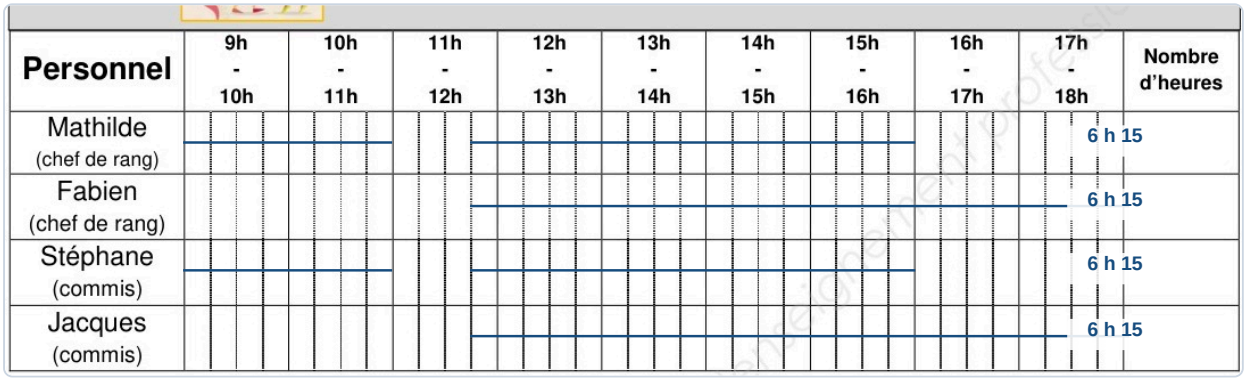
Question 11. Planifier les horaires de travail des quatre salariés pour la journée, de la mise en place au service de l'après-midi, en respectant les contraintes horaires et la durée maximale de travail par salarié.

Mathilde et Stéphane réalisent les deux heures de mise en place avant le repas. Fabien et Jacques commencent à 11 h 45. Les quatre participent aux consignes de 11 h 45 à 12 h, puis assurent le service prévu jusqu'à 16 h ou 18 h selon leur horaire.

- Mathilde et Stéphane : 9 h-11 h, puis 11 h 45-16 h.
- Fabien et Jacques : 11 h 45-18 h.

Le repas de 11 h à 11 h 45 n'est pas compté comme du travail. Chaque salarié totalise ainsi 6 h 15 de travail, sans dépasser la limite imposée.

Planning de présence complété



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Mathilde et Stéphane : 9 h-11 h et 11 h 45-16 h. Fabien et Jacques : 11 h 45-18 h. Total : 6 h 15 chacun.

Question 12. Répartir entre les deux chefs de rang et les deux commis les tâches indiquées dans l'annexe : préparation avant le service, service du déjeuner, suivi de l'après-midi et remise en état.

Répartition proposée, dans l'ordre des colonnes de l'annexe : Mathilde, Fabien, Stéphane, Jacques. Les tâches sont partagées selon les fonctions et les horaires : les deux premiers assurent l'encadrement, les commis participent au nettoyage et au débarrassage. Fabien et Jacques poursuivent le service de l'après-midi jusqu'à 18 h.

Tâche	Personnel affecté
Prise de connaissance de la fiche prestation	Mathilde, Fabien
Nettoyage du sol de la salle	Stéphane, Jacques
Carcasse et nappage	Les quatre
Nettoyage du matériel	Stéphane, Jacques
Mise en place de la salle	Les quatre
Mise en place du buffet apéritif	Fabien, Jacques
Vérification de la mise en place	Mathilde, Fabien
Service de l'apéritif au buffet	Mathilde, Stéphane
Débarrassage du poste de travail	Stéphane
Débarrassage de la verrerie	Jacques
Accueil et prise en charge des vestiaires	Fabien, Jacques
Service des mets et des boissons	Les quatre
Débarrassage	Stéphane, Jacques
Mise en place des collations	Fabien, Jacques
Rangement	Fabien, Jacques
Suivi du service des collations	Fabien, Jacques
Débarrassage	Fabien, Jacques
Prise de congé des clients	Fabien, Jacques
Remise en état des locaux	Fabien, Jacques

Répartition des tâches complétée



LISTE DES TÂCHES À RÉPARTIR	Chef de Rang 1	Chef de Rang 2	Commis 1	Commis 2
Avant le service				
Prise de connaissance de la fiche Prestation	☑	☑	☐	☐
Nettoyage du sol de la salle	☐	☐	☑	☑
Carcasse + nappage	☑	☑	☑	☑
Nettoyage du matériel	☐	☐	☑	☑
MEP (mise en place)	☑	☑	☐	☑
MEP buffet apéritif	☐	☑	☐	☐
Vérification MEP	☑	☐	☑	☐
Pendant le service			☑	☑
Buffet : service apéritif	☐	☐	☐	☑
Débarrassage poste de travail	☑	☑	☑	☑
Débarrassage verrerie	☐	☐	☑	☑
Accueil et prise en charge des vestiaires	☐	☑	☐	☑
Service des mets et des boissons	☐	☐	☐	☐
Débarrassage	☐	☐	☐	☐
Mise en place des collations	☐	☑	☐	☑
Service de l'après-midi		☑		☑
Rangement	☐	☑	☐	☑
Suivi du service des collations	☐	☑	☐	☑
Débarrassage	☐	☐	☐	☐
Prise de congé des clients	☐	☐	☐	☐
Remise en état des locaux	☐	☐	☐	☐

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mathilde, Fabien, Stéphane et Jacques se partagent la préparation et le service. Fabien et Jacques assurent le suivi de l’après-midi et la remise en état.

4. Approvisionnements et postures au travail

La réception des boissons nécessite de comparer le bon de livraison au bon de commande et de signaler les écarts au fournisseur. Le dossier demande aussi de sensibiliser le personnel aux risques des mauvaises postures et aux règles d'ergonomie à appliquer lors de la manutention de charges lourdes.

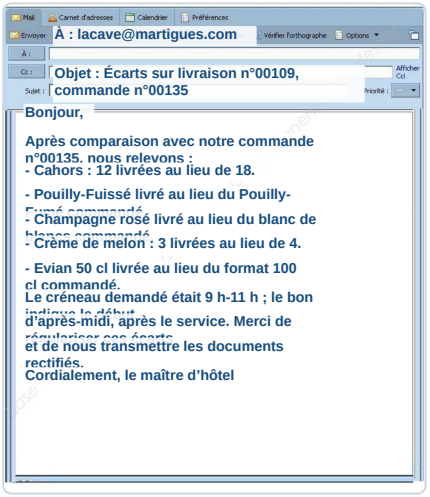
Question 13. Comparer le bon de livraison au bon de commande, relever les erreurs de livraison et rédiger au fournisseur un courriel professionnel pour les signaler.

La comparaison des bons révèle cinq écarts sur les produits : quantité de Cahors, référence du Pouilly, couleur du Champagne, quantité de crème de melon et format d'Evian. Les autres références et quantités concordent. Le document de livraison indique également un créneau différent de celui demandé.

Produit	Commande	Livraison	Écart
Cahors	18 bouteilles	12 bouteilles	6 manquantes
Pouilly	Pouilly-Fumé	Pouilly-Fuissé	Référence incorrecte
Champagne	Blanc de blancs	Rosé	Référence incorrecte
Crème de melon	4 bouteilles	3 bouteilles	1 manquante
Evian	24 bouteilles de 100 cl	24 bouteilles de 50 cl	Contenance incorrecte

Le bon de commande demandait une livraison le matin, entre 9 h et 11 h ; le bon de livraison précise plutôt le début d'après-midi, après le service. Le courriel signale les écarts et demande leur régularisation.

Courriel au fournisseur complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

5 écarts de produits, dont 7 bouteilles manquantes, et un créneau de livraison contradictoire à régulariser.

Question 14. Concevoir une affiche destinée au personnel qui mentionne le risque pour la santé d'une mauvaise posture et présente les règles d'ergonomie à respecter lors du port de charges lourdes.

Une mauvaise posture répétée ou le port d'une charge trop lourde peut provoquer des douleurs lombaires, des lésions du dos et des troubles musculosquelettiques (TMS). Pour compléter l'affiche, les règles doivent encourager une manutention stable, une charge proche du corps et le recours aux aides adaptées.

1. Plier les genoux et garder le dos droit pour saisir la charge.
2. Garder la charge près du corps et éviter les torsions.
3. Tourner avec les pieds plutôt qu'en pivotant le dos.
4. Utiliser un chariot pour les charges lourdes.
5. Déposer la charge à hauteur adaptée, sans se pencher.
6. Pousser le chariot, dos droit ; demander de l'aide si nécessaire.

Affiche des postures complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévenir lombalgies et TMS : dos droit, genoux fléchis, charge près du corps, pas de torsion et chariot pour les charges lourdes.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2019)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E1 du BP Arts du service et commercialisation en restauration, session 2019, code 19 SP-BP ASCR U10, durée 2 h 30, coefficient 4. À partir d'un déjeuner dansant provençal à La Villa des Lavandes, elle évalue la conception d'une offre et sa tarification, la planification du personnel et du matériel, le contrôle des approvisionnements et la prévention des risques professionnels.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un menu équilibré associe des mets variés et identifie le groupe principal d'aliments de chaque plat.
- Le prix TTC s'obtient en appliquant le coefficient multiplicateur au prix HT, puis le taux de TVA applicable.
- Le planning doit respecter les horaires de service, les pauses et la durée maximale de travail imposée.
- La vérification d'une livraison porte sur les désignations, les contenances et les quantités commandées et reçues.

Points de vigilance & attentes du jury

- Justifier le prix de la prestation par son contenu, les produits régionaux et les services inclus.
- Vérifier le taux de TVA applicable et l'arrondi professionnel pour chaque prix calculé.
- Sur le plan, placer les espaces demandés sans obstruer les passages ni les issues de secours.
- Dans le courriel fournisseur, décrire chaque anomalie précisément et garder un ton professionnel.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le prix de vente demandé pour une bouteille ou un verre ?

Multipliez le prix d'achat HT par 3, puis appliquez le taux de TVA indiqué pour obtenir le prix TTC. Pour un verre de 12 cl, calculez le prix correspondant à 12 cl à partir du prix de la bouteille, puis arrondissez selon les pratiques professionnelles.

Q : Quels éléments faut-il comparer entre le bon de commande et le bon de livraison ?

Comparez chaque désignation, sa contenance et la quantité commandée avec ce qui a été livré. Relevez les différences précises, puis signalez-les au fournisseur par courriel en indiquant les références concernées et la régularisation attendue.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé par dossier ou par question ?

Le sujet annonce une note globale sur 20 et un coefficient de 4, mais ne précise pas la répartition des points entre dossiers ou questions. Il faut donc traiter toutes les tâches demandées sans supposer de pondération particulière.

Q : Quels points vérifier avant de terminer l'épreuve ?

Vérifiez que chaque annexe demandée est renseignée, que les calculs et les contraintes horaires sont cohérents et que le plan respecte les issues de secours. Pour les réponses rédigées, contrôlez la clarté, la précision des informations et l'adaptation au contexte professionnel.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U10 - Conception et organisation de prestations de restauration/2019/BP Restaurant - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2019 - 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.