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 COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION **2019**

ÉPREUVE **E1**

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

U10

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est 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 18 pages, numérotées de 1/18 à 18/18
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

HÔTEL RESTAURANT
LA VILLA DES LAVANDES***
Les Agasses
13170 LES PENNES MIRABEAU

Tél : 04.42.20.XX.XX Fax : 04.42.20.XX.XX
Mail : villadeslavandes@free.fr



Contexte professionnel

Madame et Monsieur MONGE, anciens champions de danse de salon, ont acquis il y a deux ans l'hôtel–restaurant **La Villa des Lavandes,** situé à proximité de Martigues, en Région Sud (1).

L'activité du restaurant se déroule essentiellement en semaine. Le week-end, la fréquentation est insuffisante et mériterait d'être développée.

Vous êtes employé(e) depuis un an comme chef de rang.

Aujourd'hui, la direction souhaite vous proposer une évolution vers un poste de maître d'hôtel.

Fiche de présentation de l'entreprise

EFFECTIF

2 maîtres d'hôtel, 3 chefs de rang, 2 commis de restaurant, 1 apprenti en service
Possibilité de recruter des extras avec l'agence d'intérim Agencemploi

CAPACITÉ DE SERVICE

Capacité d'accueil : 200 couverts
Moyenne d'activité par service : 110 couverts en semaine - 30 couverts le week-end
Ticket moyen : 52 €
Ouverture : tous les jours
Salons modulables de 20 à 200 m²
Piscine et solarium dans la pinède

Concept(s) de restauration du restaurant

- Restauration traditionnelle provençale.

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

(1) Le nom Région Sud remplace officiellement celui de région Provence-Alpes-Côte d'Azur depuis le 11 juin 2018.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier 1	**LA PROPOSITION DU MENU ET DES BOISSONS**	**Document 1** Les produits marqueurs de la Région Sud **Document 2** Bon de commande des vins pour le déjeuner dansant	**Annexe 1** Fiche cocktail **Annexe 2** Proposition d'un menu de la Région Sud **Annexe 3** Fourchette de prix de vente de la prestation **Annexe 4** Détermination des prix de vente **Annexe 5** Carte des vins et eaux minérales de la manifestation **Annexe 6** Prestation de l'après-midi	**Compétence C01** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
Dossier 2	**LA PRÉVISION D'UN PLAN DE SALLE ET DES BESOINS EN MATÉRIEL**	**Document 3** Inventaire du mobilier disponible au restaurant **Document 4** Location de mobilier	**Annexe 7** Liste du mobilier nécessaire **Annexe 8** Bon de commande mobilier **Annexe 9** Plan du salon « Le Tibouren » - 200 m^2	**Compétence C01** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné **Compétence C02** Planifier une prestation de service donnée, en optimisant les moyens à disposition **Compétence C03** Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier 3	**L'ORGANISATION DU TRAVAIL ET LA GESTION DU PERSONNEL**	------	**Annexe 10** Planning de présence **Annexe 11** Répartition des tâches du personnel	**Compétence C02** Planifier une prestation de service donnée, en optimisant les moyens à disposition
Dossier 4	**LES APPROVISIONNEMENTS & LES POSTURES AU TRAVAIL**	**Document 2** Bon de commande des vins pour le déjeuner dansant **Document 5** Bon de livraison des vins pour le déjeuner dansant	**Annexe 12** Courriel adressé au fournisseur **Annexe 13** Affiche des postures au travail	**Compétence C03** Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée **Compétence C02** Planifier une prestation de service donnée, en optimisant les moyens à disposition
Commentaire sur le profil de compétence (cadre réservé aux correcteurs)			**Note sur 20 points**	

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

Dossier 1 LA PROPOSITION DU MENU ET DES BOISSONS

►La situation :

Pour dynamiser l'activité de fin de semaine, Madame et Monsieur Monge souhaitent mettre en place des déjeuners dansants. Dans un premier temps, ils pensent les planifier un dimanche sur deux. La première date est fixée au 15 septembre.

Dès midi, les clients sont accueillis à la pinède autour d'un apéritif. Le déjeuner est servi de 12 h 30 à 16 h 00. Après le déjeuner, les époux Monge offrent une démonstration de danse de salon. La piste est ensuite ouverte à tous les participants. Deux musiciens assurent l'animation jusqu'à 18 h.

La formule comprend un menu composé de quatre plats avec une entrée, un plat, une trilogie de fromages et un dessert.

L'apéritif et le café sont inclus, le vin et les autres boissons sont en supplément.

La prestation comprend :

- un kir revisité et régional,
- un menu à caractère régional : chaque plat s'inspire d'un produit marqueur de la région **(document 1)**.
- un café.

Le couple Monge envisage de créer une carte des vins et eaux minérales, propre à cette manifestation. Ils vous associent à leur réflexion pour optimiser le chiffre d'affaires tout au long de l'après-midi.

Ils vous remettent un exemplaire de la commande des produits qui figureront sur la nouvelle carte **(document 2).**

►Votre rôle :

1. Finaliser la fiche cocktail du kir revisité et régional **(annexe 1)**.
2. Composer un menu équilibré, élaboré à base des produits marqueurs de la Région Sud. Renseigner les groupes d'aliments. Vérifier l'équilibre alimentaire **(annexe 2)**.
3. Indiquer la fourchette du prix de vente de la prestation **(annexe 3)**. Argumenter votre réponse.
4. Identifier le type pour chaque vin commandé **(annexe 4)**.
5. Déterminer les prix de vente à la bouteille et au verre, en tenant compte d'un coefficient multiplicateur de 3 (annexe 4). Les taux de TVA en vigueur s'appliquent (20 % pour les alcools – 5,5 % pour les BRSA). Les prix de vente sont arrondis selon les pratiques professionnelles.
6. Créer votre carte des vins et des eaux minérales selon la législation en vigueur **(annexe 5)**.
7. Proposer des ventes additionnelles afin d'optimiser le chiffre d'affaires de l'après-midi **(annexe 6)**.

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

Dossier 2	LA PRÉVISION D'UN PLAN DE SALLE ET DES BESOINS EN MATÉRIEL

►La situation :

Les réservations s'enchainent. Madame et Monsieur Monge bloquent la capacité d'accueil à 80 personnes, pour cette première date.

Vous organisez l'ensemble de la mise en place, en tenant compte de la nature de cette prestation et de son caractère évènementiel.

L'apéritif est servi sous forme d'un buffet dans la pinède, à proximité de la piscine. Le repas est servi à l'assiette dans le salon « Le Tibouren », sur des tables rectangulaires de 10 personnes.

Les contraintes imposées par les époux Monge sont :

- une piste de danse de 60 m² ;
- un espace musicien d'environ 5 m² ;
- du mobilier pour l'accueil des clients.

Pour assurer la sécurité des personnes, il est impératif de prendre en considération les issues de secours en laissant un dégagement de 2 m².

Vous utilisez la vaisselle et la verrerie du restaurant.

Vous disposez de l'inventaire du mobilier disponible à utiliser prioritairement **(document 3)**.

Pour assurer le complément, vous prenez contact avec l'agence de location de mobilier qui vous adresse les tarifs **(document 4).**

►Votre rôle :

8. Sélectionner dans le mobilier du restaurant les éléments dont vous aurez besoin **(annexe 7)**.

9. Renseigner le bon de commande pour la location complémentaire en mobilier **(annexe 8)**.

10. Concevoir le plan de salle en respectant toutes les contraintes **(annexe 9)**.

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

Dossier 3 L'ORGANISATION DU TRAVAIL ET LA GESTION DU PERSONNEL

▶La situation :

Le premier déjeuner dansant a lieu le 15 septembre. Dans la perspective de votre évolution de carrière, la direction vous charge de planifier cette prestation de la mise en place à la réalisation du service. Pour cela, vous prévoyez deux chefs de rang (Fabien et Mathilde) et deux commis de salle (Stéphane et Jacques).

Votre hiérarchie vous impose toutefois les contraintes suivantes :

- deux personnes pour la mise en place - durée : deux heures ;
- repas personnel : 11 h 00 – 11 h 45 ;
- consignes de service : 15 minutes ;
- service de l'apéritif à la pinède – début : 12 h 00 ;
- début de service en salle : 12 h 30 / fin de service – 16 h 00 ;
- service après-midi dansant jusqu'à 18 h 00.
- Aucun salarié ne travaille plus de 6 h 15 ce jour-là (hors repas).

▶Votre rôle :

11. Planifier les horaires de travail du personnel concerné pour la journée **(annexe 10)**.

12. Répartir les tâches liées à la prestation pour chacun des membres du personnel **(annexe 11)**.

Dossier 4 LES APPROVISIONNEMENTS & LES POSTURES AU TRAVAIL

▶La situation :

Vous réceptionnez la commande des boissons passée auprès de votre fournisseur habituel. Les bons de commande **(document 2)** et de livraison **(document 5)** sont à votre disposition**.**

Plusieurs problèmes sur livraison ont été relevés. Votre vigilance est de ce fait accentuée.

De plus, lors de la réception des marchandises, aidé par un de vos collaborateurs, vous remarquez qu'il adopte des postures au travail peu favorables, lorsqu'il manipule les cartons de vin ou autres charges lourdes.

▶Votre rôle :

13. Rédiger le courriel pour signaler les erreurs de livraison au fournisseur **(annexe 12)**.

14. Concevoir un affichage à destination du personnel mentionnant :

- le risque sur la santé d'une mauvaise posture ;
- les règles d'ergonomie lors du port de charges lourdes pour éviter ce risque **(annexe 13)**.

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

Document 1 — Exemples de produits marqueurs de la Région Sud

LES PRODUITS MARQUEURS

Produits bruts régionaux

Pêche : Sole, lotte, loup, rouget, poisson de roche, oursin, turbot, anchois, sardine, thon, rascasse, Saint-Pierre, Saumonette, Favouilles (petit crabe vert).

Végétaux :

- **Fruits :** Amande de Provence, figues, fraises de Carpentras, melon, citron, orange, citre (pastèque à confire) melon de Cavaillon, jujube (datte chinoise rouge-brique), raisin….
- **Légumes :** Artichaut de Provence, artichauts poivrade, ail, tomate, aubergine, asperges, betterave rouge, courgette, piments, poivrons, blette, fèves, cardon, riz de Camargue (70% de la production nationale)….
- **Aromates :** Estragon, verveine, thym, serpolet, laurier, basilic, sauge…
- **Champignons :** Truffes noires du Tricastin et truffes noires d'hiver.

Animaux : Agneau de Sisteron, césar, veau de Sisteron, porc et taureau de Camargue, volaille fermière, canard, colvert, lapin de garrigue…

Divers : Huile d'olive, miel

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR









Source : https://lewebpedagogique.com – le 16/10/2018 – 15 h 40

Confiserie : Calisson d'Aix, pâte d'amandes et nougats, berlingots de Carpentras, fruits confits d'Apt, biscotin d'Aix

Document 2 — Bon de commande des vins pour le déjeuner dansant

BON DE COMMANDE

HÔTEL RESTAURANT LA VILLA DES LAVANDES***

Les Agasses
13170 LES PENNES MIRABEAU
Tel 04 42 20 XX XX
FAX 04 42 20 XX XX
Mail : villadeslavandes@free.fr

Bon de commande n°00135
Date : 25/08
La Cave de l'étang – 13117 MARTIGUES
Raison sociale du fournisseur : lacave@martigues.com
Raison sociale de l'acheteur : HOTEL LA VILLA DES LAVANDES

Paiement par chèque fin de mois
N° de compte client : 002211

Date de livraison : le 05/09
Horaires de livraison : de préférence le matin entre 9 h et 11 h

DÉSIGNATION	CONTENANCE	QUANTITÉ	PU HT	TOTAL HT
AOP Cahors	75 cl	18	8,30 €	149,40 €
AOP Saint Émilion	75 cl	18	10,50 €	189,00 €
AOP Côtes du Forez rosé	75 cl	18	7,10 €	127,80 €
AOP Tavel	75 cl	18	6,80 €	122,40 €
AOP Languedoc Picpoul de Pinet	75 cl	18	6,40 €	115,20 €
AOP Pouilly-Fumé	75 cl	18	11,20 €	201,60 €
AOP Clairette de Die	75 cl	24	7,20 €	172,80 €
AOP Champagne blanc de blancs	75 cl	12	13,10 €	157,20 €
Crème de melon Eyguebelle	70 cl	4	9,62 €	38,48 €
Evian	100 cl	24	0,90 €	21,60 €
Perrier fines bulles	100 cl	24	0,90 €	21,60 €
Total HT :				**1 317,08 €**

Ce sujet est la propriété de l'Examen Professionnel

Document 3 — Inventaire du mobilier disponible au restaurant

Mobilier disponible au restaurant



DÉNOMINATION	NOMBRE
Table ronde (Ø 180 cm) 6 pers	8
Table carrée (90 X 90 cm) 2 pers	1
Table rectangle (180 X 90 cm) 6 pers	6
Chaise	100
Fauteuil	25
Bloc estrade 6 m²	1

Document 4 — Location de mobilier

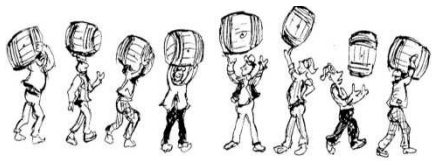
CAP'EVENT

25 AVENUE DES PINSONS
13500 MARTIGUES
capevent13@gmail.com

Table ronde (Ø 180 cm)	**Réf.S01**	**3,88 €** À la journée CONSULTER
Table carrée (90 x 90 cm) 2 pers	**Réf.N01**	**4,18 €** À la journée CONSULTER
Table rectangle (180 X 90 cm) 6 pers	**Réf.N02**	**5,76 €** À la journée CONSULTER
Table rectangle (260 X 90 cm) 10 pers	**Réf.N03**	**6.80 €** À la journée CONSULTER
Portant (40 manteaux)	**Réf.N05**	**11,16 €** À la journée CONSULTER
Bloc piste de danse (1 m ²)	**Réf.N06**	**1,55 €** À la journée CONSULTER

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

Document 5	Bon de livraison des vins pour le déjeuner dansant



La Cave de l'étang

13117 MARTIGUES
lacave@martigues.com

Bon de livraison n°00109

Date : le 05/09
Livraison : **HÔTEL RESTAURANT LA VILLA DES LAVANDES*****
Les Agasses
13170 LES PENNES MIRABEAU
Tel 04.42.20.XX.XX

de préférence en début d'après-midi, après le service

Paiement par chèque fin de mois
N° de compte client : 002211

DÉSIGNATION	CONTENANCE	QUANTITÉ
AOP Cahors	75 cl	12
AOP Saint Émilion	75 cl	18
AOP Côtes du Forez rosé	75 cl	18
AOP Tavel	75 cl	18
AOP Languedoc Picpoul de Pinet	75 cl	18
AOP Pouilly-Fuissé	75 cl	18
AOP Clairette de Die	75 cl	24
AOP Champagne rosé	75 cl	12
Crème de melon Eyguebelle	70 cl	3
Evian	50 cl	24
Perrier fines bulles	100 cl	24

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

Annexe 1	Fiche cocktail

Nom du cocktail **KIR « MAISON »**	**Présentation** (sous forme de croquis)
Mode d'élaboration	
Contenance	
Décoration	**Composition** - …… - …… - ……
Argumentation commerciale	

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

Annexe 2 — Proposition d'un menu de la Région Sud

Menu	Produit marqueur (un produit marqueur par plat)	Proposition de plat (à base du produit marqueur)	Groupe principal d'aliments (pour chaque mets)
Entrée			
Plat (poisson ou viande) et sa garniture			
Assiette de trois fromages (dont un régional)			
Dessert			
Vérification du principe d'équilibre alimentaire :			

Annexe 3 — Fourchette de prix de vente de la prestation

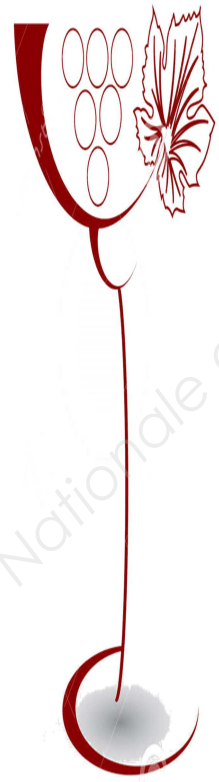
De 25 à 55 €	De 56 à 85 €	De 86 à 115 €
Choix argumentés :		

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

Annexe 4 — Détermination des prix de vente

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**			

Annexe 5 — Carte des vins et eaux minérales de la manifestation



CARTE DES VINS ET DES EAUX MINÉRALES

Prix nets – Taxe et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

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

Dimanche 15 septembre



Accueil autour d'un apéritif à partir de 12 h 00

De 12 h 30 à 16 h 00 – Repas provençal

Démonstration de danse par Nathalie et Jean-Louis, champions du monde de danses de salon

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

Durant l'après-midi, nous vous proposons :

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

Annexe 7 — Liste du mobilier nécessaire

FICHE DES BESOINS en MOBILIER DE RESTAURANT		
Date :	Prestation :	
DÉNOMINATION	**QUANTITÉ**	
Table ronde (Ø 180 cm) 6 pers		
Table carrée (90 X 90 cm) 2 pers		
Table rectangle (180 X 90 cm) 6 pers		
Chaise		
Fauteuil		
Bloc estrade 6 m²		

Annexe 8 — Bon de commande mobilier

CAP'EVENT
25 AVENUE DES PINSONS
13500 MARTIGUES
capevent13@gmail.com

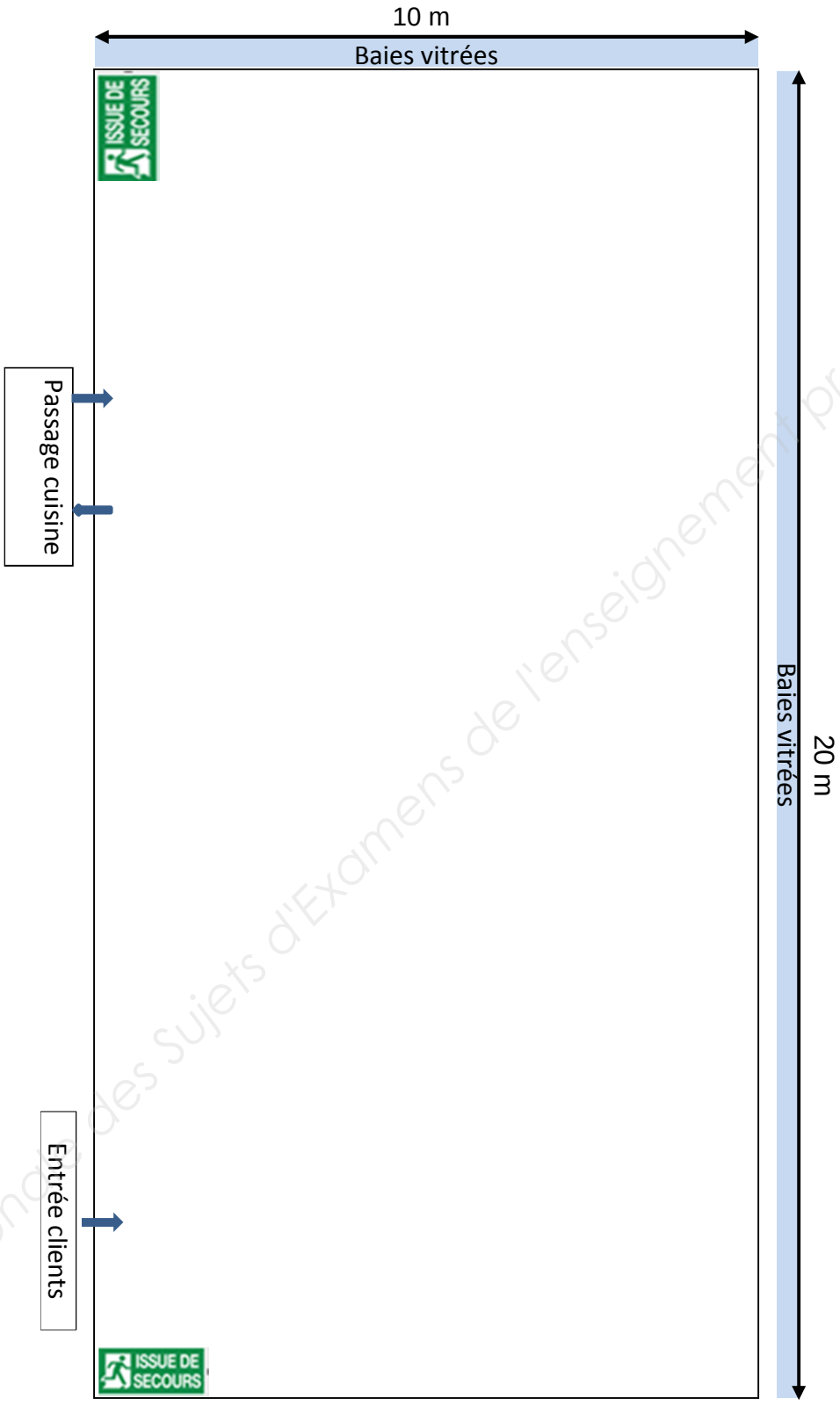
BON DE COMMANDE

Client :	HÔTEL RESTAURANT LA VILLA DES LAVANDES***	Date de livraison :	14.09 – 16 h 00
		Date de retour :	16.09 – 10 h 00
Adresse :	Les Agasses 13170 LES PENNES MIRABEAU	Contact : villadeslavandes@free.fr	
Tél :	04.42.20.XX.XX		

Réf	Désignation	Quantité	Prix Unitaire HT	Montant HT	Nombre de Jour(s)	Montant total HT
					TOTAL HT	

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

Annexe 9	Plan du salon « Le Tibouren » - 200 m^2



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

Échelle : 1/100



Contraintes à prendre en compte :

- table 10 personnes
- piste de danse ;
- espace musicien d'environ 5 m^2
- mobilier pour l'accueil des clients.
- dégagement issues de secours

Annexe 10 — Planning de présence



Planning de présence – Date : 15 septembre



1er déjeuner dansant

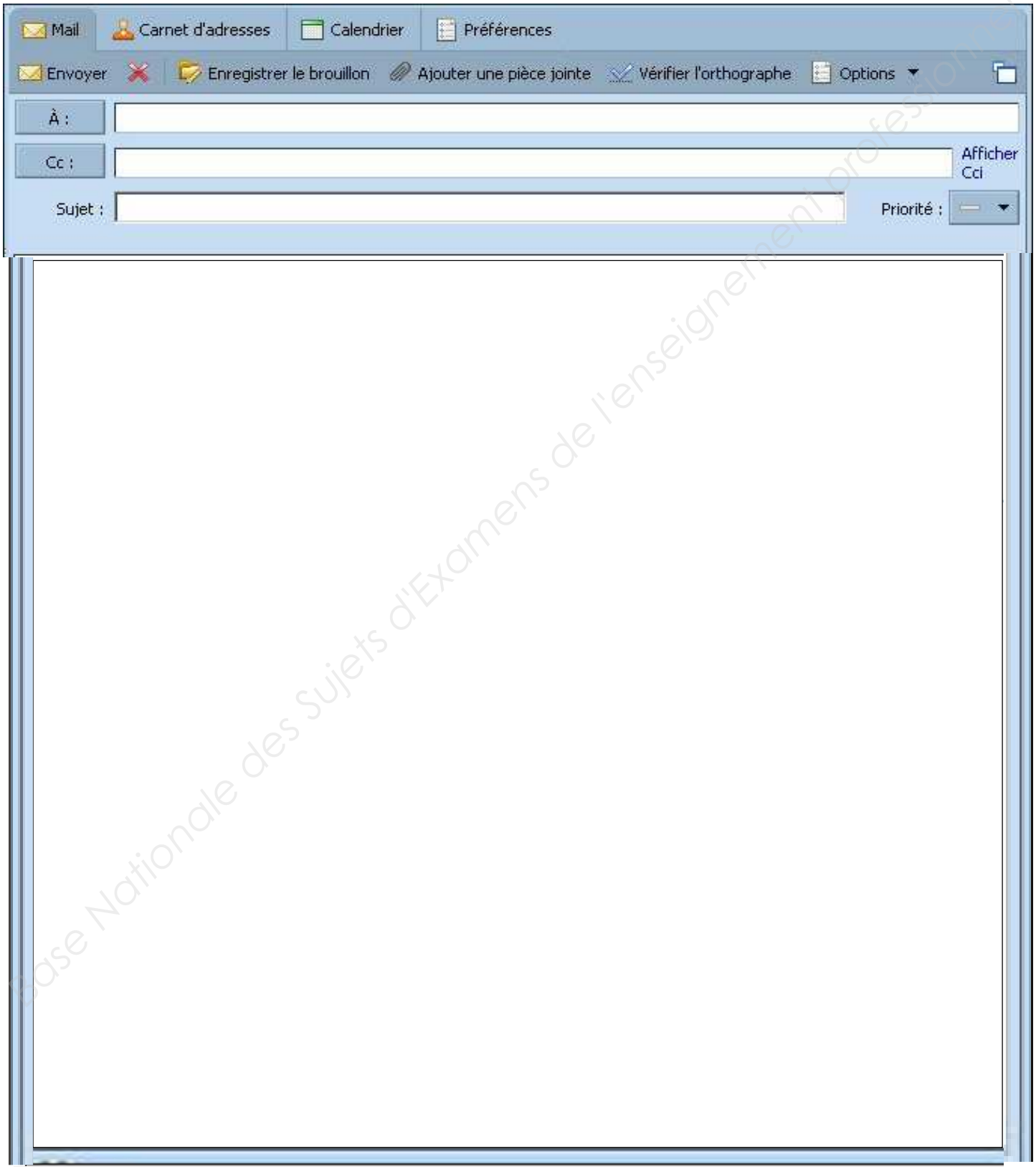
Personnel	9h - 10h	10h - 11h	11h - 12h	12h - 13h	13h - 14h	14h - 15h	15h - 16h	16h - 17h	17h - 18h	Nombre d'heures
Mathilde (chef de rang)										
Fabien (chef de rang)										
Stéphane (commis)										
Jacques (commis)										

Annexe 11 — Répartition des tâches du personnel

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	☐	☐	☐	☐

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

Annexe 12	Courriel adressé au fournisseur



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

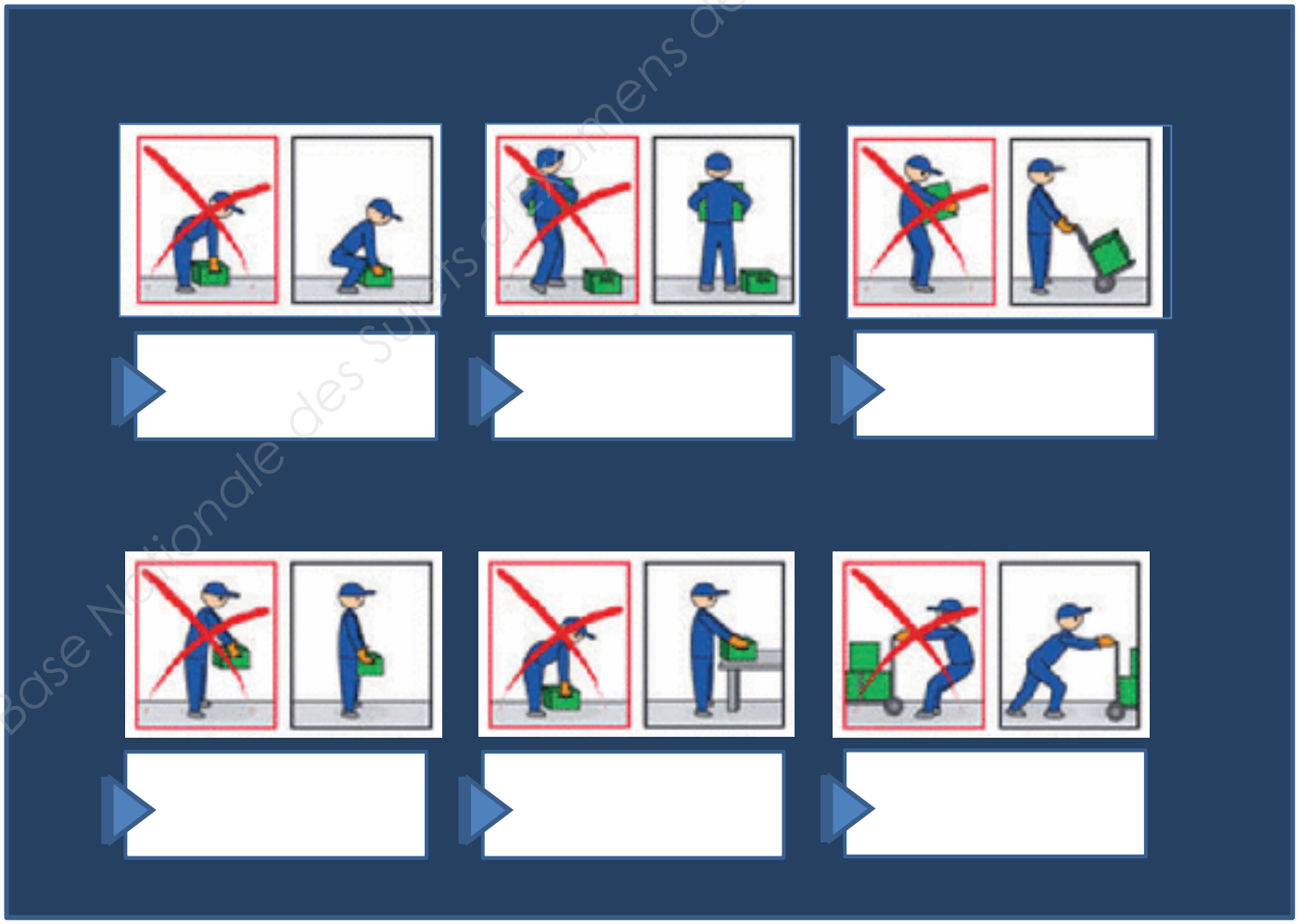
Annexe 13	Affiche des postures au travail

MON CORPS, JE LE RESPECTE !

Le risque sur ma santé

.....

6 RÈGLES D'ERGONOMIE POUR PRÉSERVER SON CORPS



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

Source : https://www.signals.fr – le 16/10/2018 – 15 h19

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.