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

Pratique professionnelle

Session 2004 • Code sujet : **Non indiqué** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Démonstration technique** (1 question) — **Page 3**
2. **Vente commercialisation** (1 question) — **Page 4**
3. **Service** (1 question) — **Page 5**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2004/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2004 - 5-Sujet.pdf

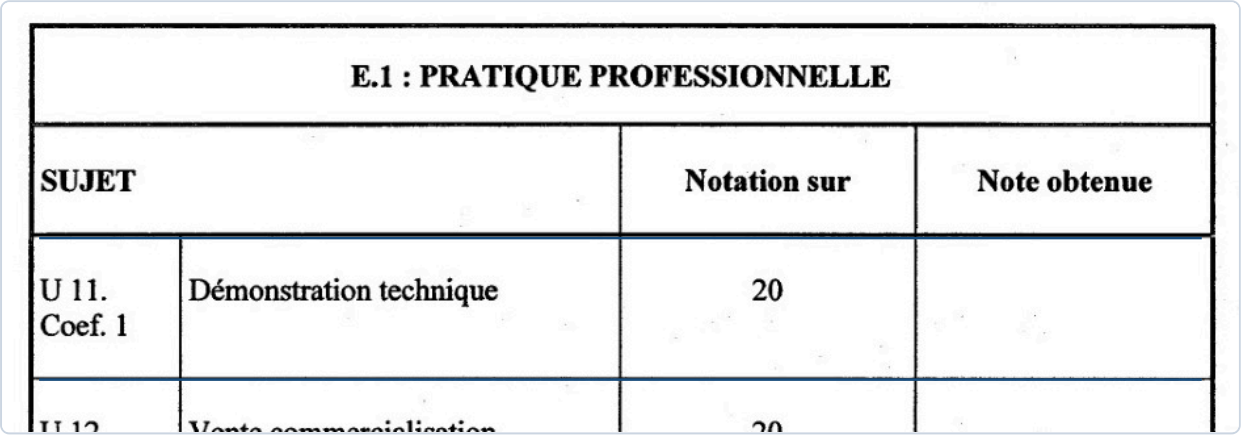
1. Démonstration technique

La fiche individuelle de l'évaluation ponctuelle du Brevet professionnel Restaurant prévoit une note sur 20 pour la démonstration technique, affectée du coefficient 1. Elle ne décrit ni la démonstration attendue ni ses critères d'évaluation.

Question U1.1. La fiche identifie la démonstration technique comme une unité évaluée, notée sur 20 et affectée du coefficient 1. Elle ne précise pas la tâche ni les critères à appliquer.

La fiche indique que l'unité U1.1 « Démonstration technique » est notée sur 20 et affectée du coefficient 1. Les notes sont saisies en points entiers ou en demi-points, puis le programme les recalcule selon le coefficient. La case « Note obtenue » est vide sur cette page : elle doit être renseignée après l'évaluation. La fiche ne précise ni la prestation demandée ni les critères permettant d'établir la note.

Repérage de la ligne U1.1



E.1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
SUJET		**Notation sur**	**Note obtenue**
U 11. Coef. 1	Démonstration technique	20	
U 12	Vente commercialisation	20	

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

U1.1 : démonstration technique, sur 20, coefficient 1. Note obtenue : à renseigner après l'évaluation.

2. Vente commercialisation

La fiche individuelle de l'évaluation ponctuelle du Brevet professionnel Restaurant prévoit une note sur 20 pour la vente commercialisation, affectée du coefficient 2. Elle ne décrit ni la situation de vente ni ses critères d'évaluation.

Question U1.2. La fiche identifie la vente commercialisation comme une unité évaluée, notée sur 20 et affectée du coefficient 2. Elle ne précise pas la prestation ni les critères à appliquer.

La ligne U.1.2 correspond à la « Vente commercialisation » : elle est notée sur 20 et porte le coefficient 2. La case « Note obtenue » est vide sur la fiche, donc aucun résultat individuel ne peut être déterminé ici. La note doit être saisie en points entiers ou en demi-points ; le programme informatique applique ensuite le coefficient prévu par le règlement d'examen.

Repère de la ligne U.1.2

U.12. Coef.2	Vente commercialisation	20	À renseigner
U. 13 Coef. 3	Service	20	

✓ RÉPONSE À RETENIR

U.1.2 Vente commercialisation : note sur 20, coefficient 2. Note obtenue à renseigner après l'évaluation.

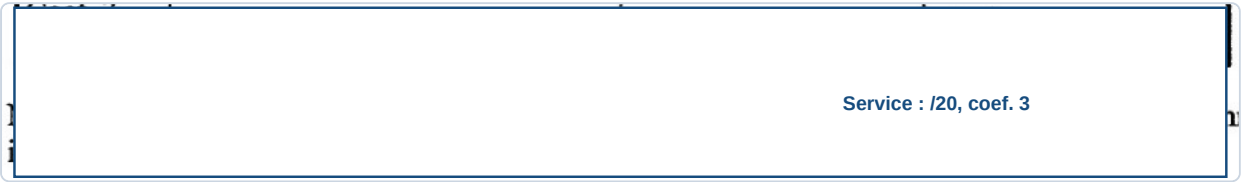
3. Service

La fiche individuelle de l'évaluation ponctuelle du Brevet professionnel Restaurant prévoit une note sur 20 pour le service, affectée du coefficient 3. Elle ne décrit ni la prestation de service attendue ni ses critères d'évaluation.

Question U1.3. La fiche identifie le service comme une unité évaluée, notée sur 20 et affectée du coefficient 3. Elle ne précise pas la prestation ni les critères à appliquer.

La ligne U.13 concerne le service : la note est sur 20 et le coefficient est 3. La note obtenue est à renseigner après l'évaluation. La fiche autorise une saisie en points entiers ou en demi-points ; le programme recalcule ensuite la note selon le coefficient. Aucun critère de prestation n'est indiqué sur cette fiche.

Repère de notation du service



✓ RÉPONSE À RETENIR

U.13 Service : note sur 20, coefficient 3. Saisie en points entiers ou en demi-points.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Cette fiche individuelle concerne l'évaluation ponctuelle de l'épreuve de pratique professionnelle du Brevet professionnel Restaurant. La session, le code sujet et la durée ne sont pas indiqués. Elle présente trois unités notées sur 20 : démonstration technique, vente commercialisation et service, affectées des coefficients 1, 2 et 3. Les tâches détaillées ne figurent pas sur cette page.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La démonstration technique est notée sur 20 et affectée du coefficient 1.
- La vente commercialisation est notée sur 20 et affectée du coefficient 2.
- Le service est noté sur 20 et affecté du coefficient 3.
- Les notes sont saisies en points entiers ou en demi-points, puis recalculées selon le coefficient prévu.

Points de vigilance & attentes du jury

- Repérer les trois unités et associer à chacune son coefficient.
- Vérifier que chaque note attribuée est exprimée sur 20.
- Saisir les notes en points entiers ou en demi-points sur le minitel.
- Ne pas déduire de cette fiche les tâches ou critères détaillés qui n'y sont pas indiqués.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment les coefficients interviennent-ils dans la note ?

La fiche affecte les coefficients 1, 2 et 3 à la démonstration technique, à la vente commercialisation et au service. Elle précise que le programme informatique recalcule la note selon le coefficient prévu, sans donner la formule complète.

Q : Quelles tâches faut-il réaliser dans chaque unité ?

La fiche nomme trois unités, mais ne décrit pas les prestations attendues ni leurs critères. Il faut consulter les consignes ou documents complémentaires de l'épreuve pour connaître les tâches précises.

Q : Comment les notes doivent-elles être saisies ?

Les notes des trois unités sont saisies sur le minitel en points entiers ou en demi-points. Le programme informatique les recalcule ensuite selon les coefficients prévus par le règlement d'examen.

Q : La fiche indique-t-elle les critères utilisés par le jury ?

Non. Elle indique les unités évaluées, chacune notée sur 20, ainsi que leurs coefficients. Elle ne comporte pas de grille détaillée ni de critères de notation, qui ne doivent donc pas être supposés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2004/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2004 - 5-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.