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

E1 : Pratiques professionnelles

Session 2004 • Code sujet : **E1** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation du travail - consignes à transmettre au commis** (1 question) **Page 3**

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2004/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2004 - 6-Sujet.pdf

1. Organisation du travail - consignes à transmettre au commis

Le candidat renseigne un tableau de répartition des tâches entre lui-même et le commis, consacré à la mise en place et aux préparations diverses. Le tableau comprend également le service et le suivi de la clientèle, avec des rubriques par étape du repas et par catégorie de boissons.

Organisation du travail et service

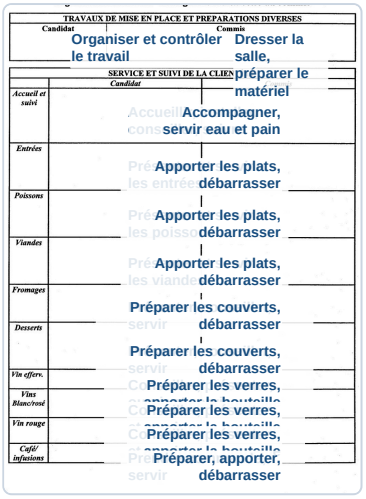
Question 1. Compléter le tableau en indiquant la répartition des tâches entre le candidat et le commis pour les travaux de mise en place et les préparations diverses, puis pour le service et le suivi de la clientèle. Traiter les rubriques Accueil et suivi, Entrées, Poissons, Viandes, Fromages, Desserts, Vin efferv., Vins Blanc/rosé, Vin rouge et Café/infusions.

Le candidat organise et conduit le service ; il transmet les consignes et contrôle leur exécution. Le commis réalise la mise en place et seconde le candidat selon les besoins.

Rubrique	Candidat	Commis
Mise en place et préparations	Organiser, répartir et contrôler le travail.	Dresser la salle et préparer le matériel.
Accueil et suivi	Accueillir, installer, conseiller et vérifier la satisfaction.	Accompagner les clients, servir l'eau et le pain.
Entrées	Présenter et servir les entrées.	Apporter les plats et débarrasser.
Poissons	Présenter et servir les poissons.	Apporter les plats et débarrasser.
Viandes	Présenter et servir les viandes.	Apporter les plats et débarrasser.
Fromages	Présenter, conseiller et servir.	Préparer les couverts et débarrasser.
Desserts	Présenter, conseiller et servir.	Préparer les couverts et débarrasser.
Vin efferv.	Conseiller, présenter, ouvrir et servir.	Préparer les verres et apporter la bouteille.
Vins blanc/rosé	Conseiller, présenter et servir.	Préparer les verres et apporter la bouteille.
Vin rouge	Conseiller, présenter et servir.	Préparer les verres et apporter la bouteille.
Café/infusions	Prendre la commande et servir.	Préparer le matériel, apporter et débarrasser.

La répartition s'adapte aux consignes de l'établissement et au déroulement du repas.

Tableau complété : répartition des tâches



TRAVAUX DE MISE EN PLACE ET PREPARATIONS DIVERSES	
Candidat	Commis
Organiser et contrôler le travail	Dresser la salle, préparer le matériel

SERVICE ET SUIVI DE LA CLIENTELE	
	Candidat
Accueil et suivi	Accompagner, servir eau et pain
Entrées	Apporter les plats, débarrasser
Poissons	Apporter les plats, débarrasser
Viandes	Apporter les plats, débarrasser
Fromages	Préparer les couverts, débarrasser
Desserts	Préparer les couverts, débarrasser
Vin efferv.	Préparer les verres,
Vins Blanc/rosé	Préparer les verres,
Vin rouge	Préparer les verres,
Café/ infusions	Préparer, apporter, débarrasser

✓ RÉPONSE À RETENIR

Candidat : organisation et conduite du service. Commis : mise en place, assistance au service et débarrassage.

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

Bilan de l'épreuve : Cette page du Brevet professionnel Restaurant présente un support de l'épreuve E1, Pratiques professionnelles. Sans session, durée ni coefficient indiqués, elle porte sur l'organisation du travail et les consignes à transmettre au commis. Le candidat doit répartir les tâches de mise en place, de préparation et de service entre les deux rôles, selon les étapes du repas et les boissons proposées.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le tableau distingue les tâches du candidat de celles confiées au commis.
- La mise en place et les préparations diverses constituent une rubrique dédiée.
- Le service et le suivi de la clientèle sont organisés par étapes du repas.
- Les boissons sont réparties en catégories : vin effervescent, vins blancs ou rosés, vin rouge, café et infusions.

Points de vigilance & attentes du jury

- Renseigner les deux colonnes prévues : candidat et commis.
- Ne pas oublier les rubriques de service, de l'accueil et du suivi aux desserts.
- Traiter chaque catégorie de boissons inscrite sur le tableau.
- Ne pas attribuer de barème, durée ou consigne détaillée qui ne figure pas sur la page.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répartir les tâches entre le candidat et le commis ?

Le support ne donne ni menu ni tâches détaillées à répartir. Il faut compléter les colonnes prévues pour le candidat et le commis en indiquant les opérations de mise en place, de préparation et de service retenues.

Q : Quelles rubriques faut-il renseigner pour le service ?

Le tableau prévoit l'accueil et le suivi, les entrées, les poissons, les viandes, les fromages et les desserts. Les boissons comprennent le vin effervescent, les vins blancs ou rosés, le vin rouge, le café et les infusions.

Q : La page indique-t-elle une durée ou un barème ?

Non. La page fournie ne mentionne ni durée, ni coefficient, ni répartition de points. Elle présente uniquement un tableau à compléter pour organiser le travail et répartir les tâches entre le candidat et le commis.

Q : Quels critères de notation sont indiqués sur cette page ?

Aucun critère de notation ni barème chiffré n'est visible sur la page. Le support demande de renseigner les rubriques et de distinguer les tâches du candidat de celles du commis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2004/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2004 - 6-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.