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

E.1 : Pratique professionnelle

Session 2010 • Code sujet : **E.1** • Durée : **Non indiquée dans les pages fournies** • Coefficient : **U11 : 1 ; U12 : 2 ; U13 : 3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation du travail et démonstration technique** (1 question) — **Page 3**
2. **Vente et commercialisation** (1 question) — **Page 4**
3. **Accueil et service de la clientèle** (2 questions) — **Page 5**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2010/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2010 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation du travail et démonstration technique

Le candidat travaille avec un commis, tandis que la mise en place de la carcasse est réalisée par le centre d'examen. Il doit transmettre des consignes pour la mise en place, l'accueil et le service, puis contrôler le rang préparé par le commis, notamment les tables, la console et les compositions florales.

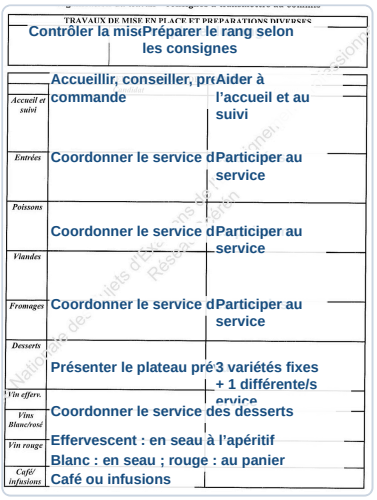
Démonstration technique, coefficient 1

Question U11. Donner au commis les instructions nécessaires à la mise en place, à l'accueil et au service, puis contrôler la mise en place du rang effectuée par celui-ci, notamment les tables, la console et les compositions florales.

Moment	Consignes au commis et rôle du candidat
Mise en place	Le commis prépare le rang. Le candidat contrôle les tables, la console et les compositions florales.
Accueil et service	Avec le commis, accueillir les clients, prendre les commandes et assurer le service des trois tables.
Produits et boissons	Prévoir les accompagnements d'apéritif, les produits de flambage et le plateau de fromages : trois variétés fixes, plus une différente par service. Vin effervescent en seau à l'apéritif, vin blanc en seau, vin rouge au panier, café ou infusions.

La liste des produits de la mer est celle communiquée en annexe. Avant le service, vérifier la propreté et la cohérence de la mise en place ; pendant le service, coordonner les tâches et le suivi de la clientèle.

Consignes à reporter sur la fiche



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rang contrôlé ; accueil, commandes et service des trois tables assurés avec le commis, selon les produits et consignes de l'annexe.

2. Vente et commercialisation

La fiche individuelle d'évaluation distingue une unité de vente-commercialisation dans le cadre de la pratique professionnelle. Les pages fournies indiquent les produits et boissons disponibles pour l'épreuve, mais ne détaillent pas de consigne particulière de vente.

Vente-commercialisation, coefficient 2

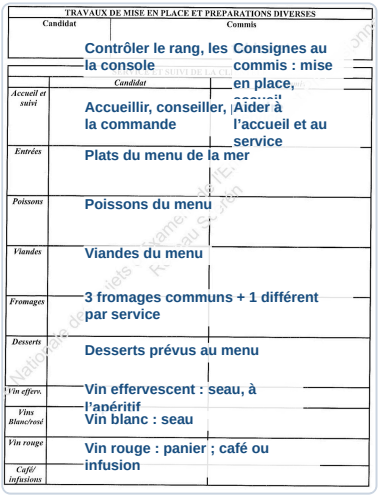
Question U12. Mobiliser les compétences de vente-commercialisation évaluées dans le cadre de la pratique professionnelle, en tenant compte des produits et boissons prévus pour l'épreuve. Les pages fournies ne précisent pas de tâche de vente supplémentaire.

Le candidat organise le travail du commis, vérifie le rang, les tables, la console et les compositions florales, puis assure l'accueil, la prise de commande et le service des trois tables.

Moment	Action commerciale et service
Commande	Présenter les plats du menu à base de produits de la mer, le plateau de trois fromages communs et le fromage différent prévu pour chaque service. Conseiller et noter la commande.
Boissons	Proposer les boissons prévues. Servir le vin effervescent à l'apéritif et le vin blanc au seau, le vin rouge au panier, puis café ou infusion.
Coordination	Transmettre les consignes au commis et suivre le service avec lui.

Prévoir aussi les accompagnements d'apéritif et les produits destinés au flambage, selon les consignes de l'épreuve.

Fiche d'organisation et de service complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Accueillir, conseiller, prendre les commandes et coordonner avec le commis le service des trois tables, selon les produits et modes de service prévus.

3. Accueil et service de la clientèle

Le candidat assure, avec l'aide du commis, l'accueil de la clientèle, la prise de commande et le service de trois tables. Les consignes précisent les boissons à servir et leurs modes de service, ainsi que plusieurs produits à prévoir pour les mets et les fromages.

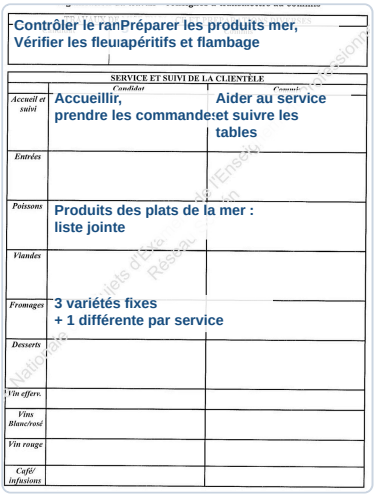
Service, coefficient 3

Question U13. Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande et le service des trois tables en respectant les consignes. Prévoir notamment les produits des plats de la mer, le plateau de fromages, les compositions florales, les accompagnements des apéritifs et les produits pour le flambage.

Avant le service, donner les consignes au commis et contrôler la mise en place du rang ainsi que les compositions florales. Prévoir les produits des plats de la mer selon la liste jointe, les accompagnements des apéritifs et les produits pour le flambage. Pour le plateau, retenir trois variétés de fromages fixes pour l'ensemble des services, puis un fromage différent par service.

Accueillir les clients, prendre les commandes et coordonner avec le commis le service et le suivi des trois tables.

Fiche de service complétée : organisation et produits



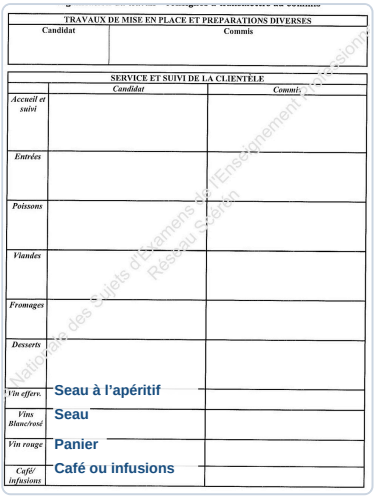
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rang et fleurs contrôlés ; produits prévus selon les consignes ; accueil, commandes et service coordonnés pour les trois tables.

Consignes de service

Question Boissons. Respecter les modes de service prévus : vin effervescent servi en seau à l'apéritif, vin blanc servi en seau, vin rouge servi au panier, puis café ou infusions. Les vins sont choisis par le centre d'examen selon les approvisionnements ou les productions locales.

Respecter l'ordre et les modes indiqués : vin effervescent servi en seau à l'apéritif, vin blanc servi en seau, vin rouge servi au panier, puis café ou infusions. Les références des vins sont choisies par le centre d'examen selon les approvisionnements ou les productions locales.

Modes de service à reporter sur la fiche



TRAVAUX DE MISE EN PLACE ET PREPARATIONS DIVERSES

Candidat	Commis

SERVICE ET SUIVI DE LA CLIENTÈLE

	Candidat	Commis
Accueil et suivi		
Entrées		
Poissons		
Viandes		
Fromages		
Desserts		
Vin effer.	Seau à l'apéritif	
Vins Blanc/rosé	Seau	
Vin rouge	Panier	
Café/ infusions	Café ou infusions	

Banque Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

Effervescent à l'apéritif : seau ; vin blanc : seau ; vin rouge : panier ; puis café ou infusions.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du Brevet professionnel Restaurant, code E.1, porte sur les pratiques professionnelles. La session et la durée ne sont pas indiquées dans les pages fournies. Le candidat organise le travail avec un commis, contrôle la mise en place, participe à la vente-commercialisation, accueille la clientèle et assure le service de trois tables. Les unités U11, U12 et U13 sont notées sur 20, avec des coefficients de 1, 2 et 3.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les unités U11, U12 et U13 sont chacune notées sur 20, avec des coefficients respectifs de 1, 2 et 3.
- Le candidat transmet les consignes au commis et contrôle le rang, les tables, la console et les compositions florales.
- Le service concerne trois tables et comprend l'accueil de la clientèle ainsi que la prise de commande.
- Le vin effervescent se sert en seau à l'apéritif, le vin blanc en seau et le vin rouge au panier.

Points de vigilance & attentes du jury

- Donner au commis des consignes utiles à la mise en place, à l'accueil et au service.
- Contrôler les tables, la console et les compositions florales avant le service.
- Prévoir les produits annoncés pour les mets, les fromages, les apéritifs et le flambage.
- Saisir les notes en points entiers ou en demi-points, conformément à la fiche individuelle.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment les notes des unités sont-elles prises en compte ?

Chaque unité est notée sur 20. Les coefficients sont 1 pour U11, démonstration technique, 2 pour U12, vente-commercialisation, et 3 pour U13, service. La fiche précise que le programme recalcule la note selon les coefficients prévus.

Q : Quels modes de service des boissons faut-il respecter ?

Le vin effervescent est servi en seau à l'apéritif, le vin blanc en seau et le vin rouge au panier. Le café ou les infusions sont également prévus. Le centre d'examen choisit les vins selon les approvisionnements ou les productions locales.

Q : Combien de tables le candidat doit-il servir et quelle est la durée de l'épreuve ?

Le candidat assure, avec l'aide du commis, l'accueil, la prise de commande et le service de trois tables. La durée de l'épreuve n'est pas indiquée dans les pages fournies.

Q : Quels critères d'évaluation sont explicitement indiqués ?

La fiche distingue la démonstration technique, la vente-commercialisation et le service, notés chacun sur 20 avec des coefficients de 1, 2 et 3. Les consignes mentionnent aussi le contrôle du rang, l'accueil, la prise de commande et le service des trois tables.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2010/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2010 - 2-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.