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 RESTAURANT

Annexe 8 **N° CANDIDAT : .....**

E1 : Pratiques professionnelles

Organisation du travail – consignes à transmettre au commis

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 efferv.		
Vins Blanc/rosé		
Vin rouge		
Café/ infusions		

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

CONSIGNES AUX CENTRES D'EXAMEN

INSTRUCTIONS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

Durant l'épreuve, le candidat devra :

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Produits pour l'élaboration des plats des menus communiqués en liste jointe.
- Plateau de fromages : 3 variétés fixes pour l'ensemble des services, plus un fromage différent par service.
- Prévoir les compositions florales.
- Accompagnement des apéritifs
- Produits pour le flambage

BOISSONS

Vin effervescent, servi en seau, à l'apéritif
Vin blanc, servi en seau
Vin rouge, servi au panier
Café ou ***infusions***

Les vins seront choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Annexe 10

EPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Évaluation ponctuelle

FICHE INDIVIDUELLE

NOM :

N° de candidat :

E.1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
SUJET		**Notation sur**	**Note obtenue**
U 11. Coef. 1	Démonstration technique	20	
U.12. Coef.2	Vente commercialisation	20	
U. 13 Coef. 3	Service	20	

NB : Toutes les notes doivent être saisies sur le minitel en points entiers ou ½ points. Le programme informatique recalcule la note selon le coefficient prévu par le règlement d'examen.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

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.