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

Vente et commercialisation

Session 2005 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **15 minutes** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Rédaction et présentation des supports de vente en restauration** (3 questions) **Page 3**

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U12 - Vente commercialisation/2005/BP Restaurant - U12 - Vente commercialisation - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Rédaction et présentation des supports de vente en restauration

Le candidat doit rédiger et présenter les supports de vente nécessaires à l'épreuve de vente et commercialisation du BP Restaurant. Ils sont à fournir en trois exemplaires, sans signe de reconnaissance et dans le respect de la législation en vigueur.

Carte des vins

Question 1. Rédigez une carte des vins de 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises.

Voici 40 références de différentes régions viticoles françaises. Les prix sont indicatifs et les millésimes sont à actualiser selon les disponibilités.

Région	Vin	Type	Contenant	Prix indicatif TTC
Alsace	Riesling, AOC Alsace	Blanc sec	75 cl	32 €
Alsace	Gewurztraminer, AOC Alsace	Blanc aromatique	75 cl	36 €
Alsace	Pinot gris, AOC Alsace	Blanc sec	75 cl	34 €
Alsace	Crémant d'Alsace	Effervescent	75 cl	35 €
Bordeaux	Médoc, AOC Médoc	Rouge	75 cl	39 €
Bordeaux	Saint-Émilion, AOC Saint-Émilion	Rouge	75 cl	48 €
Bordeaux	Pauillac, AOC Pauillac	Rouge	75 cl	68 €
Bordeaux	Graves, AOC Graves	Blanc sec	75 cl	37 €
Bordeaux	Sauternes, AOC Sauternes	Blanc moelleux	75 cl	52 €
Bourgogne	Chablis, AOC Chablis	Blanc sec	75 cl	46 €
Bourgogne	Rully, AOC Rully	Blanc sec	75 cl	43 €
Bourgogne	Mercurey, AOC Mercurey	Rouge	75 cl	49 €
Bourgogne	Gevrey-Chambertin, AOC Gevrey-Chambertin	Rouge	75 cl	82 €
Bourgogne	Mâcon-Villages, AOC Mâcon-Villages	Blanc sec	75 cl	34 €
Beaujolais	Beaujolais-Villages	Rouge	75 cl	28 €
Beaujolais	Morgon, AOC Morgon	Rouge	75 cl	35 €
Champagne	Champagne brut	Effervescent	75 cl	72 €
Champagne	Champagne rosé	Effervescent rosé	75 cl	89 €
Jura	Arbois, AOC Arbois	Blanc sec	75 cl	42 €
Jura	Côtes du Jura, AOC Côtes du Jura	Rouge	75 cl	39 €
Savoie	Apremont, AOC Vin de Savoie	Blanc sec	75 cl	29 €
Savoie	Mondeuse, AOC Vin de Savoie	Rouge	75 cl	34 €
Vallée de la Loire	Sancerre, AOC Sancerre	Blanc sec	75 cl	46 €
Vallée de la Loire	Vouvray, AOC Vouvray	Blanc sec	75 cl	35 €
Vallée de la Loire	Muscadet Sèvre-et-Maine, AOC Muscadet Sèvre-et-Maine	Blanc sec	75 cl	31 €
Vallée de la Loire	Chinon, AOC Chinon	Rouge	75 cl	36 €

Région	Vin	Type	Contenant	Prix indicatif TTC
Vallée de la Loire	Saumur-Champigny, AOC Saumur-Champigny	Rouge	75 cl	38 €
Vallée du Rhône	Côtes du Rhône, AOC Côtes du Rhône	Rouge	75 cl	30 €
Vallée du Rhône	Gigondas, AOC Gigondas	Rouge	75 cl	52 €
Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape, AOC Châteauneuf-du-Pape	Rouge	75 cl	69 €
Vallée du Rhône	Crozes-Hermitage, AOC Crozes-Hermitage	Rouge	75 cl	45 €
Vallée du Rhône	Condrieu, AOC Condrieu	Blanc sec	75 cl	76 €
Provence	Côtes de Provence, AOC Côtes de Provence	Rosé	75 cl	32 €
Provence	Bandol, AOC Bandol	Rouge	75 cl	55 €
Provence	Palette, AOC Palette	Rosé	75 cl	49 €
Languedoc	Picpoul de Pinet, AOC Picpoul de Pinet	Blanc sec	75 cl	30 €
Languedoc	Minervois, AOC Minervois	Rouge	75 cl	35 €
Roussillon	Collioure, AOC Collioure	Rouge	75 cl	43 €
Roussillon	Banyuls, AOC Banyuls	Vin doux naturel	75 cl	42 €
Sud-Ouest	Madiran, AOC Madiran	Rouge	75 cl	37 €

La carte couvre les principales régions et présente des vins blancs, rouges, rosés et effervescents.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 40 vins français de différentes régions, avec appellation, type, contenant et prix indicatif TTC.

Carte des mets

Question 2. Rédigez une carte des mets comprenant 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts.

La carte propose les quantités demandées. Les prix sont indicatifs et à adapter à l'établissement. Les informations réglementaires, notamment celles concernant les allergènes et l'origine des viandes concernées, doivent être vérifiées avant impression.

Famille	Proposition	Prix indicatif TTC
Entrée	Œuf parfait, crème de champignons	12 €
Entrée	Terrine de campagne, chutney d’oignons	11 €
Entrée	Velouté de potimarron, éclats de noisette	10 €
Entrée	Saumon fumé, blinis et crème citronnée	15 €
Entrée	Escargots de Bourgogne, beurre persillé	16 €
Entrée	Salade de chèvre chaud, noix	13 €
Entrée	Foie gras de canard, pain brioché	19 €
Entrée	Ravioles de légumes, jus réduit	13 €
Poisson	Dos de cabillaud rôti, fondue de poireaux	26 €
Poisson	Filet de bar, légumes de saison	29 €
Poisson	Truite meunière, pommes vapeur	24 €
Poisson	Saint-Jacques snackées, purée de céleri	32 €
Poisson	Saumon rôti, sauce à l’aneth	25 €
Viande	Bœuf bourguignon, pommes grenailles	27 €
Viande	Magret de canard, sauce au miel	29 €
Viande	Suprême de volaille, jus aux morilles	28 €
Viande	Filet de bœuf, sauce au poivre	34 €
Viande	Carré d’agneau rôti, légumes confits	32 €
Fromage	Comté affiné	9 €
Fromage	Brie de Meaux	9 €
Fromage	Roquefort	9 €
Fromage	Chèvre cendré	9 €
Dessert	Crème brûlée à la vanille	10 €
Dessert	Tarte fine aux pommes	11 €
Dessert	Moelleux au chocolat, glace vanille	12 €
Dessert	Île flottante, crème anglaise	10 €
Dessert	Assiette de fruits frais	10 €
Dessert	Profiteroles, sauce chocolat	12 €
Dessert	Soufflé au Grand Marnier	13 €

Famille	Proposition	Prix indicatif TTC
Dessert	Assiette de desserts du jour	14 €

La carte comprend 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 fromages et 8 desserts.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carte des mets : 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 fromages et 8 desserts.

Menu et présentation des supports

Question 3. Rédigez un menu gastronomique à caractère régional, toutes régions confondues. Présentez les supports en trois exemplaires, sans signe de reconnaissance et conformément à la législation en vigueur. Ne proposez pas de carte d'apéritifs.

Exemple de menu gastronomique à caractère bourguignon. Le prix est indicatif et doit être adapté à l'établissement. Vérifier les informations réglementaires avant impression.

1. **Mise en bouche :** gougère au comté.
2. **Entrée :** escargots de Bourgogne, beurre persillé.
3. **Plat :** bœuf bourguignon mijoté au vin rouge, pommes grenailles.
4. **Fromage :** époisses et mesclun.
5. **Dessert :** poire pochée au cassis, tuile aux amandes.
6. **Boisson chaude :** café ou thé.

Présenter les supports en trois exemplaires identiques, anonymes et sans signe de reconnaissance. Ne pas ajouter de carte d'apéritifs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Menu gastronomique bourguignon à 68 € TTC indicatifs. Supports en trois exemplaires anonymes, sans carte d'apéritifs.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de vente et commercialisation du BP Restaurant, unité 12, dure 15 minutes et a un coefficient de 2. La page ne précise ni session ni code sujet. Le candidat prépare des cartes des vins et des mets ainsi qu'un menu gastronomique régional, en mobilisant ses compétences de présentation commerciale, de sélection et de conformité des supports.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La carte des vins comporte 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises.
- La carte des mets compte 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts.
- Le menu demandé est gastronomique et à caractère régional, toutes régions confondues.
- Les supports sont présentés en trois exemplaires anonymes et conformes à la législation en vigueur.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifiez le total de 40 références et leur représentation des principales régions vinicoles françaises.
- Contrôlez séparément les quantités exigées pour chacune des catégories de la carte des mets.
- Assurez-vous que le menu est gastronomique et présente un caractère régional.
- Préparez trois exemplaires anonymes et conformes, sans carte d'apéritifs.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier que la carte des vins répond à la consigne ?

Comptez 40 références au total et vérifiez qu'elles représentent les principales régions vinicoles françaises. Le sujet ne donne pas de répartition chiffrée entre les régions.

Q : Quels éléments doivent figurer sur la carte des mets ?

La carte doit comprendre 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts. Le sujet ne prescrit pas de plats précis.

Q : Comment organiser son travail pour cette épreuve de 15 minutes ?

Le document fixe une durée de 15 minutes, mais ne détaille pas la répartition du temps. Vérifiez les quantités demandées, les trois exemplaires, l'anonymat et la conformité des supports.

Q : Quels critères de conformité sont explicitement indiqués ?

Les supports doivent être anonymes, remis en trois exemplaires et conformes à la législation en vigueur. Aucune carte d'apéritifs ne doit être proposée. La page ne donne pas de grille de notation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U12 - Vente commercialisation/2005/BP Restaurant - U12 - Vente commercialisation - Session 2005 - 1-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.