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

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

ÉPREUVE DE VENTE ET COMMERCIALISATION (Unité 12)

Session 2007 • 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 (1 question) **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/2007/BP Restaurant - U12 - Vente commercialisation - Session 2007 - 2-Sujet.pdf

1. Rédaction et présentation des supports de vente

Le candidat rédige et présente les supports de vente nécessaires à l'épreuve de vente et commercialisation en restauration. Ces supports doivent être anonymes, présentés en trois exemplaires et conformes à la législation en vigueur.

Question Consigne. Rédiger et présenter en trois exemplaires, sans signe de reconnaissance, les supports suivants : une carte des vins comportant 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises ; une carte des mets comprenant 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts ; un menu gastronomique à caractère régional, toutes régions confondues. Respecter la législation en vigueur. Aucune carte d'apéritifs ne sera proposée.

Préparer les trois supports en trois exemplaires identiques, anonymes et sans signe distinctif. Les prix proposés sont des exemples à adapter à l'établissement. Afficher les prix en euros TTC, service compris, ainsi que la contenance des vins. Préciser l'origine des viandes selon la réglementation en vigueur et tenir à disposition les informations sur les allergènes. Ne proposer aucune carte d'apéritifs.

Carte des vins - bouteilles de 75 cl, prix TTC service compris

Région	Vin	Prix
Alsace	Riesling AOC Alsace	32 €
Alsace	Gewurztraminer AOC Alsace	36 €
Alsace	Pinot gris AOC Alsace	35 €
Alsace	Muscat AOC Alsace	30 €
Alsace	Pinot noir AOC Alsace	34 €
Bordeaux	Graves AOC blanc	34 €
Bordeaux	Entre-deux-Mers AOC	29 €
Bordeaux	Saint-Émilion AOC	48 €
Bordeaux	Médoc AOC	42 €
Bordeaux	Pessac-Léognan AOC rouge	55 €
Bourgogne	Chablis AOC	46 €
Bourgogne	Viré-Clessé AOC	39 €
Bourgogne	Rully AOC blanc	48 €
Bourgogne	Mercurey AOC rouge	52 €
Bourgogne	Hautes-Côtes de Nuits AOC rouge	44 €
Champagne	Champagne brut non millésimé	68 €
Champagne	Champagne brut blanc de blancs	86 €
Champagne	Champagne brut blanc de noirs	82 €
Champagne	Champagne rosé	88 €
Champagne	Champagne millésimé	105 €
Loire	Sancerre AOC blanc	42 €
Loire	Pouilly-Fumé AOC	40 €
Loire	Vouvray AOC sec	32 €
Loire	Chinon AOC rouge	35 €
Loire	Saumur-Champigny AOC	34 €
Vallée du Rhône	Côtes-du-Rhône AOC blanc	30 €
Vallée du Rhône	Condrieu AOC	78 €
Vallée du Rhône	Crozes-Hermitage AOC rouge	46 €
Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape AOC rouge	82 €

Région	Vin	Prix
Vallée du Rhône	Gigondas AOC	55 €
Provence et Languedoc	Bandol AOC rosé	42 €
Provence et Languedoc	Côtes-de-Provence AOC rosé	32 €
Provence et Languedoc	Picpoul de Pinet AOC	29 €
Provence et Languedoc	Pic Saint-Loup AOC rouge	38 €
Provence et Languedoc	Minervois AOC rouge	34 €
Sud-Ouest	Jurançon sec AOC	36 €
Sud-Ouest	Madiran AOC	38 €
Sud-Ouest	Cahors AOC	35 €
Sud-Ouest	Bergerac AOC rouge	30 €
Sud-Ouest	Gaillac AOC perlé	28 €

Carte des mets - prix TTC service compris

Rubrique	Proposition	Prix
Entrée	Œuf parfait, crème de champignons et noisettes	14 €
Entrée	Terrine de campagne maison, chutney d’oignons	13 €
Entrée	Saumon mariné aux agrumes, fenouil croquant	17 €
Entrée	Velouté de potimarron, éclats de châtaigne	12 €
Entrée	Escargots de Bourgogne, beurre persillé	16 €
Entrée	Salade de chèvre chaud, noix et miel	15 €
Entrée	Foie gras de canard, brioche toastée	22 €
Entrée	Ravioles de langoustines, bisque légère	19 €
Poisson	Filet de bar rôti, beurre blanc	29 €
Poisson	Dos de cabillaud, fondue de poireaux	26 €
Poisson	Saumon grillé, sauce vierge	25 €
Poisson	Saint-Jacques poêlées, purée de céleri	32 €
Poisson	Truite meunière, amandes et citron	24 €
Viande	Suprême de volaille fermière, jus réduit, origine France	25 €
Viande	Magret de canard, sauce au poivre, origine France	28 €
Viande	Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise, origine France	32 €
Viande	Épaule d’agneau confite, jus au thym, origine France	29 €
Viande	Filet de bœuf, jus aux échalotes, origine France	36 €
Fromage	Comté AOP	9 €
Fromage	Roquefort AOP	9 €
Fromage	Sainte-Maure de Touraine AOP	9 €
Fromage	Brie de Meaux AOP	9 €
Dessert	Tarte fine aux pommes, glace vanille	11 €
Dessert	Fondant au chocolat, crème anglaise	12 €
Dessert	Crème brûlée à la vanille	10 €
Dessert	Assiette de fruits frais de saison	10 €
Dessert	Profiteroles, sauce chocolat	12 €
Dessert	Île flottante, crème anglaise et caramel	10 €
Dessert	Moelleux aux amandes, coulis de framboise	11 €

Rubrique	Proposition	Prix
Dessert	Café gourmand	13 €

Menu gastronomique - Escale gourmande à travers les régions

1. Amuse-bouche : gougère au comté, inspiration bourguignonne.
2. Entrée : foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de figues.
3. Poisson : noix de Saint-Jacques de Bretagne, fondue de poireaux.
4. Plat : bœuf charolais, origine France, jus au vin rouge, pommes dauphines.
5. Fromages : sélection de quatre fromages AOP, pain de campagne.
6. Dessert : kougelhopf façon pain perdu, poire pochée au vin d’Alsace.

Menu complet : 72 € TTC, service compris. Trois exemplaires anonymes, sans carte d’apéritifs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois supports anonymes en trois exemplaires : 40 vins, 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 fromages, 8 desserts et un menu gastronomique régional. Prix affichés TTC, service compris.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve de vente et commercialisation du BP Restaurant (unité 12) est annoncée pour 15 minutes, coefficient 2. La session et le code ne sont pas indiqués. Le candidat rédige et présente en trois exemplaires anonymes une carte des vins, une carte des mets et un menu gastronomique régional, conformément à la législation en vigueur.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La carte des vins doit présenter 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises.
- La carte des mets comprend 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts.
- Le menu demandé est gastronomique et doit avoir un caractère régional, toutes régions confondues.
- Les supports doivent être anonymes, présentés en trois exemplaires et conformes à la législation ; aucune carte d'apéritifs n'est prévue.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier le nombre exact de références et de propositions demandé dans chaque catégorie de la carte des mets.
- S'assurer que les 40 références de vins représentent les principales régions vinicoles françaises.
- Donner au menu gastronomique un caractère régional identifiable.
- Préparer trois exemplaires anonymes, vérifier leur conformité légale et ne pas ajouter de carte d'apéritifs.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Combien de références la carte des vins doit-elle comporter ?

Elle doit comporter 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises. La consigne ne fixe aucune répartition chiffrée entre les régions et ne détaille pas de catégories de vins.

Q : Quelles catégories et quelles quantités faut-il prévoir pour la carte des mets ?

La carte comprend 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts. Il faut respecter chacune des quantités indiquées, sans ajouter de carte d'apéritifs.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et combien d'exemplaires faut-il présenter ?

L'épreuve dure 15 minutes et les supports doivent être rédigés et présentés en trois exemplaires. La consigne ne précise pas de répartition du temps entre la carte des vins, la carte des mets et le menu.

Q : Quels critères de conformité et de présentation sont explicitement demandés ?

Les supports doivent être anonymes, sans signe de reconnaissance, présentés en trois exemplaires et conformes à la législation en vigueur. La fiche ne détaille pas de grille de notation ni d'autres critères du jury.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U12 - Vente commercialisation/2007/BP Restaurant - U12 - Vente commercialisation - Session 2007 - 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.