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

Vente et commercialisation

Session 2008 • Code sujet : **U12** • Durée : **15 minutes maximum, plus 15 minutes d'anglais selon la grille d'évaluation** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Préparation des supports de vente et vente en restauration (2 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/2008/BP Restaurant - U12 - Vente commercialisation - Session 2008 - 1-Sujet.pdf

1. Préparation des supports de vente et vente en restauration

Le candidat prépare en trois exemplaires anonymes une carte des vins, une carte des mets et un menu gastronomique régional, conformément aux quantités demandées et à la législation en vigueur. Lors de l'épreuve, le jury évalue son accueil, son conseil et sa capacité à adapter et argumenter ses propositions auprès des clients.

Supports de vente

Question 1. Rédiger et présenter en trois exemplaires des supports anonymes, sans signe de reconnaissance et conformes à la législation en vigueur : une carte des vins comprenant 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises ; une carte des mets avec 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts ; ainsi qu'un menu gastronomique à caractère régional. Ne pas proposer de carte d'apéritifs.

Préparer trois exemplaires identiques, anonymes et sans signe distinctif. Voici un modèle à adapter aux tarifs et produits réellement disponibles. Il comprend 40 références de vins, ainsi que les quantités exigées pour chaque catégorie de mets. Les prix sont indiqués en euros TTC, service compris ; préciser le conditionnement des vins et vérifier les informations réglementaires avant impression. Aucun support d'apéritifs n'est ajouté.

Région	Référence	Prix bouteille 75 cl
Alsace	Riesling AOC Alsace	29 €
Alsace	Gewurztraminer AOC Alsace	31 €
Alsace	Pinot gris AOC Alsace	30 €
Alsace	Pinot blanc AOC Alsace	25 €
Alsace	Crémant d'Alsace AOC	32 €
Bordeaux	Médoc AOC, rouge	36 €
Bordeaux	Saint-Émilion AOC, rouge	48 €
Bordeaux	Graves AOC, rouge	34 €
Bordeaux	Pessac-Léognan AOC, blanc	52 €
Bordeaux	Sauternes AOC, blanc moelleux	45 €
Bourgogne	Chablis AOC, blanc	39 €
Bourgogne	Rully AOC, blanc	42 €
Bourgogne	Mercurey AOC, rouge	44 €
Bourgogne	Beaune AOC, rouge	55 €
Bourgogne	Mâcon-Villages AOC, blanc	29 €
Champagne	Champagne brut, blanc	62 €
Champagne	Champagne brut rosé	72 €
Champagne	Champagne blanc de blancs	78 €
Champagne	Champagne extra-brut	69 €
Champagne	Champagne blanc de noirs	75 €
Loire	Sancerre AOC, blanc	38 €
Loire	Pouilly-Fumé AOC, blanc	36 €
Loire	Vouvray AOC, sec	30 €
Loire	Chinon AOC, rouge	31 €
Loire	Saumur-Champigny AOC, rouge	33 €
Vallée du Rhône	Côte-Rôtie AOC, rouge	58 €
Vallée du Rhône	Saint-Joseph AOC, rouge	42 €
Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape AOC, rouge	56 €
Vallée du Rhône	Crozes-Hermitage AOC, blanc	39 €

Région	Référence	Prix bouteille 75 cl
Vallée du Rhône	Côtes-du-Rhône AOC, rouge	27 €
Provence	Côtes-de-Provence AOC, rosé	29 €
Provence	Bandol AOC, rosé	39 €
Provence	Bandol AOC, rouge	48 €
Provence	Palette AOC, blanc	47 €
Provence	Cassis AOC, blanc	36 €
Sud-Ouest	Cahors AOC, rouge	31 €
Sud-Ouest	Madiran AOC, rouge	33 €
Sud-Ouest	Jurançon AOC, moelleux	34 €
Languedoc	Pic-Saint-Loup AOC, rouge	35 €
Languedoc	Faugères AOC, rouge	30 €

Catégorie	Proposition	Prix
Entrée	Œuf parfait, crème de champignons	14 €
Entrée	Terrine de campagne, cornichons	13 €
Entrée	Escargots de Bourgogne, beurre persillé	16 €
Entrée	Gougères au comté, salade verte	12 €
Entrée	Velouté de potimarron, noisettes	12 €
Entrée	Saumon fumé, blinis, crème citronnée	17 €
Entrée	Salade de lentilles, œuf mollet	13 €
Entrée	Jambon persillé, mesclun	15 €
Poisson	Truite meunière, pommes vapeur	25 €
Poisson	Dos de cabillaud, fondue de poireaux	27 €
Poisson	Filet de bar rôti, légumes de saison	29 €
Poisson	Saumon grillé, beurre blanc	26 €
Poisson	Quenelles de brochet, sauce Nantua	25 €
Viande	Bœuf bourguignon, pâtes fraîches	27 €
Viande	Suprême de volaille, sauce forestière	25 €
Viande	Magret de canard, pommes sarladaises	28 €
Viande	Épaule d’agneau confite, légumes rôtis	29 €
Viande	Filet mignon de porc, sauce moutarde	25 €
Fromage	Époisses AOP	9 €
Fromage	Comté AOP	9 €
Fromage	Chaource AOP	9 €
Fromage	Langres AOP	9 €
Dessert	Crème brûlée à la vanille	10 €
Dessert	Poire pochée au vin rouge	11 €
Dessert	Tarte aux pommes, crème fraîche	10 €
Dessert	Fondant au chocolat, glace vanille	12 €
Dessert	Île flottante, crème anglaise	10 €
Dessert	Sorbet aux fruits, fruits frais	9 €
Dessert	Pain d’épices perdu, caramel	11 €

Catégorie	Proposition	Prix
Dessert	Assiette de desserts maison	13 €

Menu gastronomique bourguignon : 58 €
Gougères au comté ; œuf en meurette ; bœuf bourguignon et pommes vapeur ; époisses AOP ; poire pochée au vin rouge. Suggestion d'accord : Bourgogne rouge avec le plat. Tarif TTC, service compris.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois exemplaires anonymes : 40 vins, 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages, 8 desserts et un menu régional. Aucun apéritif.

Vente orale

Question 2. Accueillir les clients et prendre congé, adopter une tenue et un comportement professionnels, puis adapter les propositions à la situation indiquée par le jury, notamment aux clients pressés, au budget ou aux circonstances du repas. Conseiller efficacement, présenter les accords mets et boissons, décrire la composition des mets et des boissons dans un langage commercial, justifier les propositions, formuler des propositions de remplacement, argumenter, répondre aux objections et s'exprimer avec un vocabulaire adapté.

Conduire l'échange avec courtoisie et adapter le rythme ainsi que les propositions à la situation du client.

1. Accueillir avec le sourire, saluer et installer ; remercier et prendre congé courtoisement.
2. Écouter la demande et préciser le budget, le temps disponible et les circonstances du repas.
3. Décrire clairement la composition des mets, conseiller un accord mets-boisson et adapter la proposition. Pour un client pressé, orienter vers un plat rapidement servi ; pour un budget limité, suggérer une formule ou une option moins coûteuse.
4. Justifier le conseil avec tact, répondre aux objections, proposer un remplacement et confirmer la commande.

Une tenue soignée, une attitude professionnelle, une élocution claire et un vocabulaire adapté renforcent l'efficacité de la vente.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accueillir, écouter, adapter les conseils au client, décrire les mets, proposer des accords, argumenter et prendre congé avec courtoisie.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2008)

Bilan de l'épreuve : La sous-épreuve U12 du BP Restaurant, sans session indiquée, évalue la vente et la commercialisation en restauration. Le sujet annonce 15 minutes et le coefficient 2 ; la grille précise 15 minutes maximum, auxquelles s'ajoutent 15 minutes d'anglais. Le candidat prépare des supports de vente puis démontre accueil, conseil, adaptation, argumentation et communication professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La carte des vins doit réunir 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises.
- La carte des mets comporte 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts.
- Le menu demandé est gastronomique et à caractère régional ; aucune carte d'apéritifs n'est à présenter.
- La note sur 20 se calcule ainsi : total obtenu × 20 ÷ 24.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les supports en trois exemplaires, anonymes et sans signe de reconnaissance.
- Vérifier les quantités demandées pour chaque catégorie de mets et les 40 références de vins.
- Adapter les propositions à la situation client indiquée par le jury, notamment au budget et au temps disponible.
- Décrire la composition des mets et boissons, justifier les conseils et prévoir des propositions de remplacement.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment préparer les cartes et le menu demandés ?

Respectez les quantités imposées pour chaque rubrique, choisissez 40 vins représentatifs des régions vinicoles françaises et composez un menu gastronomique régional. Préparez trois exemplaires anonymes et vérifiez la conformité à la législation en vigueur.

Q : Faut-il connaître en détail les produits pour décrire les mets ?

La grille précise que l'évaluation porte sur la composition des mets et des boissons exprimée dans un langage commercial, et non sur la connaissance détaillée des produits. Il faut également présenter les accords et conseiller efficacement.

Q : Quelle durée et quel barème faut-il retenir pour l'épreuve ?

La fiche annonce 15 minutes et le coefficient 2. La grille indique 15 minutes maximum, plus 15 minutes d'anglais. Elle comporte huit critères évalués de 0 à 3, soit un total maximal de 24 points, ramené sur 20.

Q : Quels éléments sont pris en compte dans la notation du jury ?

Le jury évalue l'accueil, la tenue et le comportement, l'adaptation au contexte, le conseil, la description des mets, l'argumentation, l'élocution et la conformité du support. Chaque critère reçoit une note de 0 à 3.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U12 - Vente commercialisation/2008/BP Restaurant - U12 - Vente commercialisation - Session 2008 - 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.