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 2009 • Code sujet : **U12** • Durée : **15 minutes maximum (+ 15 minutes d'anglais selon la grille d'évaluation)** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Préparation des supports et vente en situation commerciale (2 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U12 - Vente commercialisation/2009/BP Restaurant - U12 - Vente commercialisation - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. Préparation des supports et vente en situation commerciale

Le candidat prépare trois exemplaires anonymes de supports de vente : une carte de 40 vins, une carte des mets avec des quantités définies et un menu gastronomique à caractère régional. Lors de l'épreuve, il accueille et conseille des clients dans une situation commerciale donnée par le jury, qui évalue notamment la pertinence des propositions et la qualité de la communication.

Préparation du support

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

Préparer trois exemplaires identiques, anonymes et lisibles. Les références ci-dessous couvrent plusieurs régions françaises. Compléter chaque vin avec la cuvée, le millésime disponible, le contenant et le prix, conformément à la réglementation. Présenter les mets par rubrique et inclure un menu gastronomique régional. Aucune carte d'apéritifs n'est prévue.

Région	Références de vins	Nombre
Bordeaux	Margaux; Pauillac; Haut-Médoc; Pessac-Léognan; Saint-Émilion; Fronsac; Graves blanc; Sauternes	8
Bourgogne	Chablis; Petit Chablis; Meursault; Pouilly-Fuissé; Gevrey-Chambertin; Nuits-Saint-Georges; Mercurey	7
Loire	Sancerre; Pouilly-Fumé; Vouvray sec; Montlouis sec; Chinon; Bourgueil; Coteaux du Layon	7
Vallée du Rhône	Côte-Rôtie; Hermitage rouge; Crozes-Hermitage blanc; Saint-Joseph rouge; Châteauneuf-du-Pape; Gigondas; Condrieu	7
Alsace	Riesling; Gewurztraminer; Pinot gris; Muscat	4
Champagne	Brut sans année; brut rosé; blanc de blancs	3
Sud de la France	Bandol; Côtes-de-Provence; Côtes-du-Roussillon; Madiran	4

Rubrique	Propositions
Entrées, 8	Œuf meurette; escargots de Bourgogne; salade lyonnaise; pâté en croûte; soupe à l'oignon; terrine de campagne; asperges sauce mousseline; saumon fumé
Poissons, 5	Truite meunière; sandre au beurre blanc; sole meunière; dos de cabillaud rôti; quenelle de brochet sauce Nantua
Viandes, 5	Bœuf bourguignon; coq au vin; poulet de Bresse à la crème; carré d'agneau rôti; filet de bœuf sauce au poivre
Fromages, 4	Saint-Marcellin; Comté; chèvre de Loire; assortiment de fromages affinés
Desserts, 8	Tarte à la praline; crème brûlée; poire Belle-Hélène; île flottante; tarte Tatin; profiteroles; mousse au chocolat; sorbets assortis

Menu gastronomique lyonnais : salade lyonnaise, quenelle de brochet sauce Nantua, fromages régionaux et tarte à la praline.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Trois supports anonymes : 40 vins, 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 fromages, 8 desserts et un menu gastronomique régional.

Vente et commercialisation

Question 2. Dans la situation indiquée par le jury, accueillir les clients et prendre congé d'eux, adopter une tenue et un comportement professionnels, puis adapter les propositions au contexte commercial. Conseiller efficacement, présenter clairement la composition des mets et des boissons, proposer et justifier des accords, répondre aux objections et formuler des propositions de remplacement. Employer une élocution et un vocabulaire adaptés et présenter un support conforme et de qualité.

Adapter la vente au contexte annoncé par le jury : temps disponible, budget et circonstances du repas. Décrire les composants des mets et des boissons dans un langage commercial, puis justifier les accords proposés. En cas d'objection, écouter le client et formuler une solution de remplacement pertinente.

1. Accueillir les clients, les installer et identifier leurs attentes.
2. Présenter les propositions et vérifier qu'elles leur conviennent.
3. Conclure le repas avec courtoisie et prendre congé.

La tenue, l'attitude, les gestes, le sourire et l'élocution doivent rester professionnels. La grille comporte 8 critères notés chacun de 0 à 3, soit 24 points au maximum. La note est calculée ainsi : total × 20 / 24.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Accueillir, conseiller et prendre congé avec professionnalisme, en adaptant les propositions aux attentes des clients.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve de vente et commercialisation du BP Restaurant, session 2009, correspond à l'unité U12, est affectée du coefficient 2 et dure 15 minutes maximum, auxquelles la grille ajoute 15 minutes d'anglais. Elle porte sur la préparation de cartes et d'un menu conformes aux consignes, puis sur la vente en restauration : accueil, conseil, accords mets et boissons, argumentation et communication professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La carte des vins comporte 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 support inclut un menu gastronomique à caractère régional, doit respecter la législation et ne comporte pas de carte d'apéritifs.
- Les 8 critères sont notés de 0 à 3, soit 24 points au maximum ; note sur 20 = total × 20 ÷ 24.

Points de vigilance & attentes du jury

- Préparer trois exemplaires anonymes, sans signe de reconnaissance.
- Vérifier toutes les quantités demandées et inclure le menu gastronomique régional.
- Respecter la législation en vigueur et ne pas ajouter de carte d'apéritifs.
- Adapter les propositions aux clients et décrire la composition des mets et boissons en langage commercial.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment convertir le total de la grille en note sur 20 ?

Additionnez les notes des huit critères, chacun évalué de 0 à 3, pour obtenir un total sur 24. Multipliez ce total par 20, puis divisez le résultat par 24.

Q : Que doit contenir la carte des mets ?

Elle doit proposer 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages et 8 desserts. Le support doit aussi comprendre un menu gastronomique à caractère régional.

Q : Quelle durée prévoir et quel est le barème de l'épreuve ?

La fiche de consignes indique 15 minutes. La grille précise 15 minutes maximum pour l'épreuve, plus 15 minutes d'anglais. Les huit critères sont notés de 0 à 3, pour un total maximal de 24 points.

Q : Quels éléments le jury évalue-t-il lorsqu'on conseille les clients ?

Le jury évalue l'adaptation au contexte commercial, la qualité du conseil, les accords proposés, la clarté des descriptions et l'argumentation. Il juge la composition des mets et boissons dans un langage commercial, sans vérifier la connaissance des produits.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U12 - Vente commercialisation/2009/BP Restaurant - U12 - Vente commercialisation - Session 2009 - 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.