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 – Session 2009

ÉPREUVE DE VENTE ET COMMERCIALISATION (Unité 12)

Durée : 15 minutes Coef. : 2

FICHE DE CONSIGNES

Le candidat doit rédiger et présenter en triple exemplaires les supports de vente nécessaires à l'épreuve de vente et commercialisation.
Ce support doit être anonyme, sans signe de reconnaissance, il comprend :

* une carte des vins de 40 références représentatives des principales régions vinicoles françaises.

* une carte des mets comprenant :
8 entrées
5 poissons
5 viandes
4 variétés de fromages
8 desserts

* un menu gastronomique à caractère régional (toutes régions confondues).

CRDP de l'académie de Caen

Ce support doit être conforme à la législation en vigueur.

Il ne sera pas proposé de cartes d'apéritifs.

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT – Session 2009

GRILLE D'ÉVALUATION

Sous-épreuve U12 : VENTE COMMERCIALISATION

Durée de l'épreuve 15 minutes maxi (+ 15 minutes d'Anglais) **Coefficient 2**

0	AUCUNE MAITRISE
1	MAITRISE INSUFFISANTE
2	MAITRISE SATISFAISANTE
3	MAITRISE TOTALE

Date :.....

	Candidat N° 1				Candidat N° 2				Candidat N° 3				Candidat N° 4			
Accueil et prise de congés des clients	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Tenue et comportement professionnel. *Tenue vestimentaire et corporelle, attitude, gestuel, sourire ...*	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Adaptation au contexte commercial. *A partir d'une situation indiquée par le jury, clients pressés, budget, circonstances du repas... évaluer la pertinence des propositions.*	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Capacité à conseiller, efficacité de la vente. *Les mets, les accords mets et boissons.*	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Capacité à décrire clairement les mets. *Il ne s 'agit pas de vérifier la connaissance des produits, mais uniquement la composition des mets et des boissons dans un langage commercial.*	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Capacité à argumenter et répondre aux objections. *Justifier les propositions. Formuler les propositions de remplacement.*	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Qualité de l'élocution. Vocabulaire adapté.	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Conformité et qualité du support	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Total :																
Note sur 20 = $\frac{\text{Total x 20}}{24}$																

Réservé à l'académie de Caen

Jury : **Émargement** **Observations**

:

*

*

*

*

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.