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 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Session 2004 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Démonstration technique** (1 question) — **Page 3**
2. **Vente commercialisation** (1 question) — **Page 4**
3. **Service** (1 question) — **Page 5**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2004/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2004 - 5-Sujet.pdf

1. Démonstration technique

La fiche individuelle de l'évaluation ponctuelle du BP Restaurant identifie une unité de démonstration technique. Elle prévoit une notation sur 20 et indique un coefficient 1.

Question U.11. La fiche identifie l'unité « Démonstration technique » et prévoit l'inscription de la note obtenue sur 20.

La fiche individuelle comporte une ligne pour l'unité U.11, intitulée « Démonstration technique ». La colonne « Notation sur » indique 20 et la colonne « Note obtenue » est vierge. Le coefficient associé à cette unité est 1. Il faut donc inscrire la note attribuée au candidat sur 20, sans déduire de note à partir du sujet. Le visuel repère la ligne U.11 sur la fiche.

Ligne U.11 repérée



U 11. Coef. 1	Démonstration technique	20	

✓ RÉPONSE À RETENIR

U.11 : Démonstration technique, note sur 20, coefficient 1.

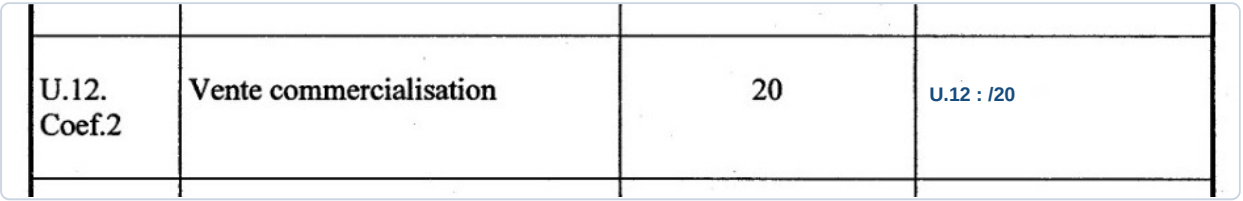
2. Vente commercialisation

La fiche individuelle de l'évaluation ponctuelle du BP Restaurant identifie une unité de vente commercialisation. Elle prévoit une notation sur 20 et indique un coefficient 2.

Question U.12. La fiche identifie l'unité « Vente commercialisation » et prévoit l'inscription de la note obtenue sur 20.

La ligne U.12 correspond à la vente commercialisation. La note obtenue est à inscrire sur 20; le coefficient de cette unité est 2.

Repérage de la ligne U.12



U.12. Coef.2	Vente commercialisation	20	U.12 : /20

✓ RÉPONSE À RETENIR

U.12 : Vente commercialisation, notée sur 20. Coefficient 2.

3. Service

La fiche individuelle de l'évaluation ponctuelle du BP Restaurant identifie une unité de service. Elle prévoit une notation sur 20 et indique un coefficient 3.

Question U.13. La fiche identifie l'unité « Service » et prévoit l'inscription de la note obtenue sur 20.

La ligne concernée est **U.13 - Service**. La note obtenue est à inscrire sur 20 dans la case prévue. La fiche indique un coefficient 3 et précise que le programme applique automatiquement le coefficient.

Repérage de la note de l'unité Service

E.1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
SUJET		**Notation sur**	**Note obtenue**
U 11. Coef. 1	Démonstration technique	20	
U.12. Coef.2	Vente commercialisation	20	
U. 13 Coef. 3	Service	20	Note : /20

NB : Toutes les notes doivent être saisies sur le minitel en points entiers ou ½ points. Le programme

✓ RÉPONSE À RETENIR

U.13 - Service : note sur 20, coefficient 3.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Cette fiche d'évaluation ponctuelle du BP Restaurant, sans session, code sujet ni durée indiqués, récapitule les trois unités de l'épreuve de pratique professionnelle : démonstration technique, vente commercialisation et service. Chacune est notée sur 20, avec des coefficients respectifs de 1, 2 et 3. Elle précise que les notes sont saisies sur Minitel en points entiers ou en demi-points, puis recalculées selon les coefficients.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La démonstration technique est notée sur 20 et affectée du coefficient 1.
- La vente commercialisation est notée sur 20 et affectée du coefficient 2.
- Le service est noté sur 20 et affecté du coefficient 3.
- Le programme informatique recalcule la note selon le coefficient prévu par le règlement d'examen.

Points de vigilance & attentes du jury

- Reporter chaque note dans la ligne correspondant à la bonne unité.
- Respecter la notation sur 20 indiquée pour chacune des trois unités.
- Tenir compte des coefficients propres aux unités : 1, 2 et 3.
- Saisir les notes sur Minitel en points entiers ou en demi-points.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment les notes des trois unités sont-elles pondérées ?

Chaque unité est notée sur 20. La démonstration technique a un coefficient 1, la vente commercialisation un coefficient 2, et le service un coefficient 3. Le programme informatique recalcule la note selon ces coefficients.

Q : La fiche détaille-t-elle les gestes ou les prestations à réaliser ?

Non. Cette page est une fiche individuelle de notation : elle nomme les trois unités, précise leur notation sur 20 et leurs coefficients. Elle ne décrit ni gestes attendus, ni produits, ni déroulement des prestations.

Q : Quelle durée faut-il prévoir pour cette épreuve ?

Aucune durée n'est indiquée sur la page fournie. La fiche présente uniquement les unités évaluées, leur notation sur 20, leurs coefficients et les modalités de saisie des notes.

Q : Les notes peuvent-elles comporter des demi-points ?

Oui. La fiche indique que les notes doivent être saisies sur Minitel en points entiers ou en demi-points. Le programme informatique recalcule ensuite la note selon le coefficient prévu par le règlement d'examen.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U13 - Service/2004/BP Restaurant - U13 - Service - Session 2004 - 5-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.