

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION 2017

CORRIGÉ

ÉPREUVE E1 CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10

Calculatrice autorisée

Compétences visées :

- CO1 – Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- CO2 – Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée

CORRIGÉ

BREVET PROFESSIONNEL Arts du Service et Commercialisation en Restauration Session : 2017	E1 - Conception et organisation de prestations de restauration	
	Coef : 4	Durée : 2 h 30
	Ce corrigé comporte 9 pages	Page 1/9

(À l'appréciation du correcteur)		
Postes	Nombre de personnel	Justifications
• maître d'hôtel	1	(Employé du restaurant)
• chefs de rang	4	2 (employés par le restaurant) 2 extras 1 pour 30 convives environ
• commis	1	(Employé du restaurant)
• apprenti	1	(Employé du restaurant)
• sommelier	2	1 (employé du restaurant) 1 extra 1 pour 50 convives
• commis sommelier	1	(Employé du restaurant)

Rappel : service banquet – (tenir compte des commis et apprentis : personnel permanent)

Avant le service

- Accueil des extras
- Organisation de la carcasse de la salle
- Répartition des rangs
- Vérification de la mise en place
- Briefing (timing, rôle de chacun, descriptif des plats, ...)

Pendant le service

- Suivi du service (envoi des plats, service du vin)
- Gestion du timing (heure de fin, boissons chaudes avant minuit, ...)
- Gestion des aléas



Agence intérim REST-Power
Bergerac
39 rue de Cyrano
24 000 Bergerac cedex 4

FICHE DE POSTE N°.....

Date :

Intitulé du poste à pourvoir

Chef de rang en extra

Place dans l'organigramme

Sous les ordres du responsable (Maître d'Hôtel)

Supérieur hiérarchique direct

Responsable de salle (Maître d'Hôtel)

Description des tâches à effectuer

Mise en place, service à l'assiette
Responsable de son rang et gestion des commis
Remise en état des locaux

Diplôme(s) requis

Formation hôtelière, expérience en restaurant gastronomique

Compétences principales recherchées

Être organisé, maîtriser le port d'assiettes
Savoir diriger un commis
Adaptabilité à la prestation
Avoir une tenue professionnelle adaptée

- Entrée : couteau et fourchette à entremets
 - Poisson : couteau et fourchette à poisson
 - Viande : couverts de base (couteau et fourchette)
 - Fromage : couteau et fourchette à entremets
 - Dessert : cuillère et fourchette à entremets
-
- Apéritif : une flûte ou un verre à vin
 - Vins : 1 verre à vin blanc et un verre à vin rouge
 - Dessert : 1 flûte ou 1 verre à vin
 - Eau : un verre
-
- 1 serviette
 - 1 assiette à pain (option)
 - 1 assiette de présentation (option)

Veiller à la propreté et à la lisibilité du dessin, ainsi qu'à l'ordre logique du placement des couverts.

Identifiez chaque matériel utilisé

Menu	AOP Sud-ouest	Argumentaire de vins	Quantité de bouteilles à commander (bouteilles de 75cl)
Exemple Apéritif	<i>Floc de Gascogne</i>	<i>AOP du Gers, vin de liqueur à base de vin et d'armagnac, frais, suave et fruité</i>	12 bouteilles Justifications environ 6 cl / pers
Charlotte aux pointes d'asperges Sauce mousseline *** Filet de bar sur risotto à la truffe	Bergerac sec Montravel Pacherenc du Vic Bilh	Vin blanc sec, nez délicat et fruité Vin blanc sec aux arômes fruités, et floraux Vin blanc sec du Gers, subtil avec ses arômes floraux, agrumes et fruits secs	Soit environ 16 à 20 bouteilles Justifications Environ 8 à 10cl/ pers
Côtes d'agneau du Périgord à la crème d'ail de Lautrec Endives braisées aux noix et écrasé de patates douces *** Assiette de fromages régionaux Pain aux noix	Cahors Buzet Côtes du Duras	Vin rouge puissant, arômes de sous-bois et d'épices Vin élégant, fruité et épicé Vin fruité, légèrement corsé et délicat	Soit environ 16 à 20 bouteilles Justifications Environ 8 à 10cl/ pers
Meringue de foie gras au poivre de Tasmanie, Coulis de fruits exotiques	Monbazillac Gaillac mousseux	Vin très suave, subtil par des arômes de miel Vin blanc effervescent à la bulle fine, délicate, très aromatique	Soit environ 12 à 16 bouteilles Justifications environ 6 à 8 cl / pers Soit environ 16 à 20 bouteilles pour l'effervescent Justifications

Annexe 6

Recensement des besoins

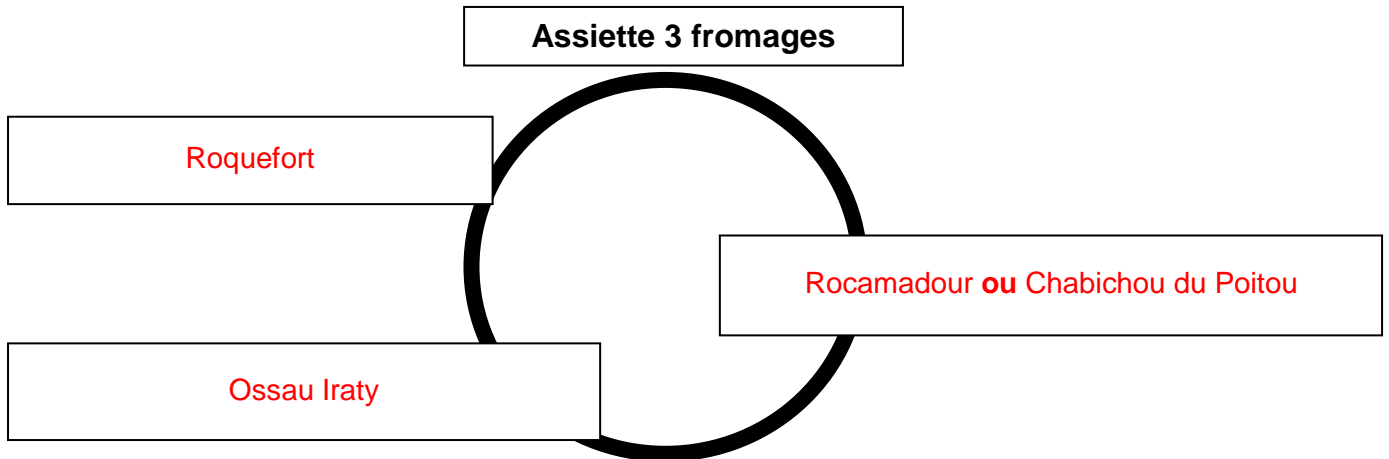
Fruits	Fromages	Épicerie	Boulangerie / Pâtisserie
Fraise Melon Kiwi Pastèque Etc.	Roquefort Rocamadour Chabichou du Poitou Ossau Iraty	Café Thé Infusion Sucre Etc.	Cannelé Macaron de Saint-Émilien Touaron Basque Pain aux noix Etc.

Annexe 7

Bons de commande

BON DE COMMANDE				BON DE COMMANDE			
N ° ...1.....		Date : avant le 24/06		N ° ...2.....		Date : avant le 24/06	
L'écuyer d'or		Fournisseurs : Primeurs Lizola		L'écuyer d'or		Fournisseurs : Boulangerie Pâtisserie Aux délices	
Désignation	Unité	Quantité Par personne	Quantité à commander	Désignation	Unité	Quantité Par personne	Quantité à commander
Fraises gariguettes	kg	30 g	9 kg	Pain aux noix (individuel)	p	1	150 p
Kiwi	pièce	½	150 p	Cannelé bordelais	p	1	300 p
Melon	kg	50 g	15 kg	Macaron St Émilien	p	1	300 p
				Touaron basque 240 g	kg	40 g	50 p ou 12 kg

BON DE COMMANDE				BON DE COMMANDE			
N ° 3		Date : avant le 24/06		N ° 4		Date : avant le 24/06	
L'écuyer d'or		Fournisseurs : Métro ou Transgourmet		L'écuyer d'or		Fournisseurs : Fromagerie « Les biquettes »	
Désignation	Unité	Quantité Par personne	Quantité à commander	Désignation	Unité	Quantité Par personne	Quantité à commander
Café	kg	7 à 10 g	1.050 kg ou 1.500 kg	Roquefort	kg	25 g	4.500 kg
Thé	p	1 pour 5	30	Rocamadour ou Chabichou du Poitou	35 g ou 150 g	35 g ou 25 g	150 p ou 4.500 kg
Infusions	p	1 pour 5	30	Ossau Iraty	kg	25 g	4.500 kg
Sucre	kg	5 g	750 g				



Fromage	Unité Kg, pièce	Prix Achat HT	Grammage	Coût Matière HT	Justification Calcul
Roquefort	3 kg	57.80 €	25 g	0.481 €	$57.80/3000 \times 25$
Rocamadour ou Chabichou du Poitou	35 g ou 150 g	1.18 € ou 4.27 €	35 g ou 25 g	1.18 € ou 0.711 €	4.27/6
Ossau Iraty	kg	17.50 €	25 g	0.437 €	$17.50 / 1000 \times 25$

Coût Matière total HT	1.62 € ou 2.09 €	Maxi 2,50 €/portion
------------------------------	-----------------------------	---------------------

Réponse à l'appréciation des correcteurs

Éléments à prendre en compte :

- la capacité à construire une note synthétique en utilisant ses connaissances et le document mis à disposition,
- la précision que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur,
- être capable de dire que 14 allergènes (JO du 17 avril 2015, applicable au 1er juillet 2015) sont concernés par la législation.



Restaurant
du Centre Equestre

L'Écuyer d'Or

Repérage des allergènes dans les menus de l'Écuyer d'Or

- Récupérer le menu dans le bureau du chef de cuisine
- Reporter les intitulés de plats dans les cellules (A, B, C, D, E)
- Identifier avec une **X** le(s) produit(s) allergène(s) entrant dans la composition des plats

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2015

Menu du : <i>samedi 24 juin</i>	Entrée	Plat 1	Plat 2	Fromages	Dessert
	A	B	C	D	E
Prestation : <i>Dîner de Gala Trophée du Périgord Noir</i>	Charlotte aux pointes d'asperges Sauce mousseline	Filet de bar sur risotto à la truffe	Côtes d'agneau du Périgord à la crème d'ail de Lautrec Endives braisées aux noix et écrasé de patates douces	Assiette de fromages régionaux Pain aux noix	Meringue de foie gras au poivre de Tasmanie, Coulis de fruits exotiques
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge...)	x				
Crustacés et produits à base de crustacés					
Œufs et produits à base d'œuf	x				x
Poissons et produits à base de poisson		x			
Arachides et produits à base d'arachides		x	(x)		
Soja et produits à base de soja					
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	x	x	x	x	
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou...)			x	x (pain aux noix)	(x)
Céleri et produits à base de céleri					
Moutarde et produits à base de moutarde					
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame					
Anhydride sulfureux et sulfites		(x)			
Lupin et produits à base de lupin					
Mollusques et produits à base de mollusques					

Produit carné	Produit composant une garniture, une sauce ou un condiment	
<p>Nom Agneau du Périgord</p> <p>Origine géographique</p> <p>Périgord</p> <p>Label de qualité</p> <p>Label rouge et IGP</p>	<p>Nom Ail de Lautrec</p> <p>Origine géographique</p> <p>Midi-Pyrénées</p> <p>Label de qualité</p> <p>Label rouge et IGP</p>	
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
<p>Nom Roquefort</p> <p>Origine géographique</p> <p>Midi-Pyrénées</p> <p>Label de qualité</p> <p>AOP</p> <p>Lait</p> <p>Brebis</p> <p>Famille</p> <p>Pâte persillée</p>	<p>Nom Ossau Iraty</p> <p>Origine géographique</p> <p>Béarn / Pays Basque</p> <p>Label de qualité</p> <p>AOP</p> <p>Lait</p> <p>Brebis</p> <p>Famille</p> <p>Pâte pressée non cuite</p>	<p>Nom Rocamadour</p> <p>Origine géographique</p> <p>Quercy / Périgord</p> <p>Label de qualité</p> <p>AOP</p> <p>Lait</p> <p>Chèvre</p> <p>Famille</p> <p>Pâte molle croûte naturelle (ou chèvre)</p>