

2E

BREVET PROFESSIONNEL DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION 2018

ÉPREUVE E1 CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10

CORRIGÉ

Aucun document ou matériel autorisé

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

*Le corrigé se compose de 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.
Dès que le corrigé vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée

PRÉSENTATION DU SUJET

Annexe 1

MENU PROVENÇAL DU FESTIVALIER



MENU PROVENÇAL DU FESTIVALIER

*Menu
provençal*

95 € TTC hors boisson

120 € TTC formule accords mets et vins (4 verres)

ENTRÉE

Escabèche d'anchois, pétales de poutargue, sablé aux graines de pavot
et vinaigrette au miel de Provence

Accord mets et vins : Vin blanc sec - AOP Cassis, AOP Patrimoine, AOP Bandol

POISSON

Pavé de denti basse température, risotto d'épeautre et jus safrané

Accord mets et vins : Vin blanc sec - AOP Vacqueyras, AOP Châteauneuf-du-pape,
AOP Cassis

VIANDE

Noisette d'agneau de Sisteron en croûte d'herbes, cannelloni d'aubergine au
vieux parmesan et jus corsé

Accord mets et vins : Vin rouge corsé - AOP Châteauneuf-du-pape, AOP Lubéron,
AOP Cairanne

DESSERT

Millefeuille de fenouil confit, glace au calisson d'Aix
et éclats de noisettes caramélisés

Accord mets et vins : VDN - AOP Beaumes de Venise

La correction tiendra compte d'accords mets et vins classiques et retenus par
les usages professionnels

Le cubeis

*Plat
+ vins*

*Plat
+ vins*


*Plat
+ vins*


*Plat
+ vin*

BESOINS EN MARCHANDISES			
Prestation : Déjeuner Mme PISTOU		Date : 10 juillet 20..	Nombre de personnes : - Adultes : 80 - Enfants : 20
Marchandises	Standard prévisionnel	Nombre de personnes	Quantité à prévoir
Apéritif	1 bouteille pour 10	80	8 à 10 bouteilles
Vin blanc	1 bouteille pour 6 à 8	80	10 à 14 bouteilles
Vin rouge	1 bouteille pour 6 à 8	80	10 à 14 bouteilles
Eau plate	1 bouteille pour 10	100	10
Eau gazeuse	1 bouteille pour 10	100	10
Café	7 g la dose	80	0.560 kg
Sucre Buchette 5g	5 g	80	80
Pain	1 boule ½ par personne	100	150
Autres	À l'appréciation des correcteurs Considérer la prise en compte des enfants Commander jus de fruit et / ou soda		

Notion de 9 8 critères

		
BON DE COMMANDE		
N° :	Date :	
Fournisseurs : TERRAVENTOUX		
Désignation	Unité	Quantité à commander
À l'appréciation des correcteurs		
AOP VENTOUX	Bouteille	14
	ou Carton	3
	ou Carton	2
	Bouteille	2
Livraison pour le : date antérieure au 10/07		

		
BON DE COMMANDE		
N° :	Date :	
Fournisseurs : CAVEAUX DES VIGNERONS		
Désignation	Unité	Quantité à commander
À l'appréciation des correcteurs		
AOP LIRAC	Bouteille	14
	ou Carton	3
	ou Carton	2
	Bouteille	2
Livraison pour le : date antérieure au 10/07		

		
BON DE COMMANDE		
N° :	Date :	
Fournisseurs : ELIDIS BOISSONS SERVICES		
Désignation	Unité	Quantité à commander
À l'appréciation des correcteurs		
VITTEL	Bouteille	10
SAN PELLEGRINO	Bouteille	10
RINQUINQUIN	Bouteille	10
Livraison pour le : date antérieure au 10/07		

		
BON DE COMMANDE		
N° :	Date :	
Fournisseurs : GHRARI WASSIM		
Désignation	Unité	Quantité à commander
À l'appréciation des correcteurs		
BOULE DE PAIN	pièce	150
Livraison pour le : 10/07		

		
BON DE COMMANDE		
N° :	Date :	
Fournisseurs : SAS ARAQUELLE		
Désignation	Unité	Quantité à commander
À l'appréciation des correcteurs		
CAFÉ	kg	0.560
SUCRE	Dosette 5g	80
Livraison pour le : date antérieure au 10/07		

		
BON DE COMMANDE		
N° :	Date :	
Fournisseurs :		
Désignation	Unité	Quantité à commander
À l'appréciation des correcteurs		
Livraison pour le :		

Accepter toute proposition logique par rapport au choix des fournisseurs

5 bons

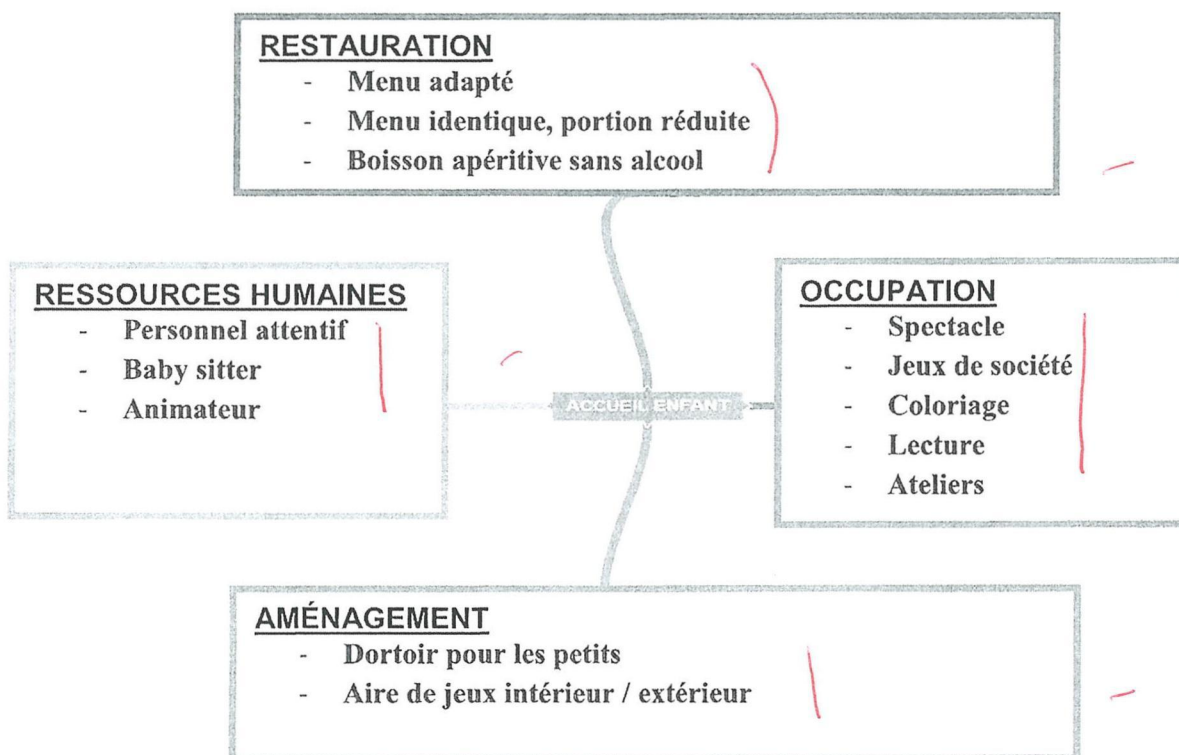
ÉTAT DES LIEUX ACTUEL DE L'ACCUEIL DES ENFANTS AU RESTAURANT

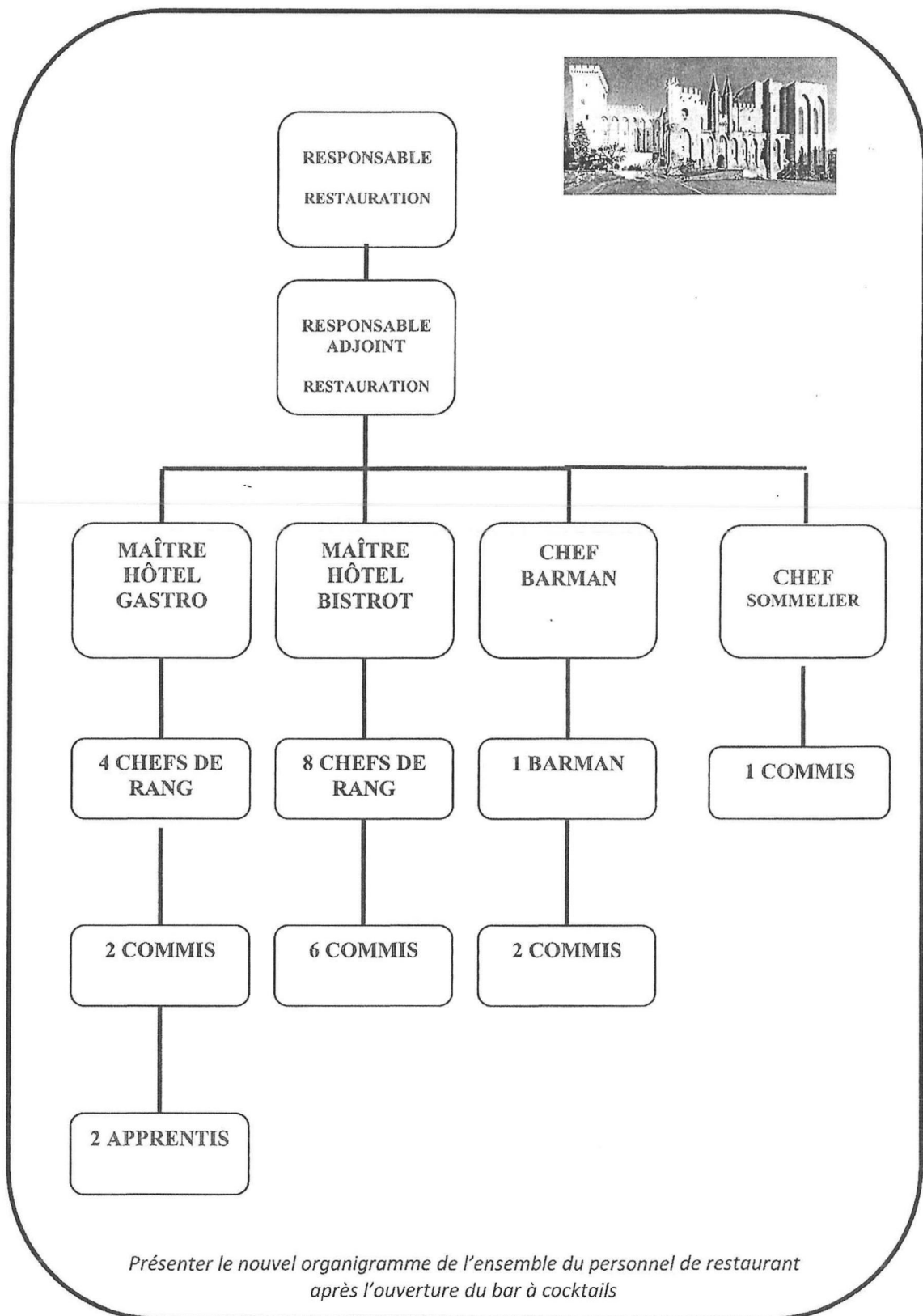
- Clientèle familiale réputée comme bruyante, dépensant peu, encombrante et gênante pour le personnel et les autres clients.
- Formule « jambon purée » non adaptée et entraînant une démotivation à l'initiation du goût.
- Projection des enfants comme futurs consommateurs oubliée.
- Pas d'espace dédié à l'accueil de cette clientèle.
- Pas d'animation.

À l'appréciation des correcteurs.

**PROPOSITIONS DE PRISE EN CHARGE DES ENFANTS
LORS DE LA SOIRÉE DE Mme PISTOU**

Nombre d'enfants prévu : 20 Fourchette d'âge des enfants : 2 à 10 ans





5 pts

<p>Réponse à l'appréciation des correcteurs :</p> <p>Éléments à prendre en compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Capacité à énumérer deux compétences par tâche et définir succinctement le rôle du poste * Capacité à évaluer une fourchette de rémunération * Capacité à situer définir le niveau de formation requis 	<h2>FICHE DE POSTE</h2> <p>Poste à pourvoir au : début juillet</p>
--	---

INTITULÉ DU POSTE	CHEF BARMAN
RÔLE	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar en intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et sécurité. • Accueillir et conseiller le client. • Promouvoir les produits de l'établissement. • Contribuer à la fidélisation et au développement de la clientèle. • Éventuellement, organiser la répartition du travail entre les différents personnels du bar.
DIPLÔMES REQUIS (Formation / Étude)	<ul style="list-style-type: none"> • Brevet professionnel « Barman ». • Mention complémentaire « Barman ».

TÂCHES	
Service Vente	<ul style="list-style-type: none"> • Facturation de la prestation - Encaissement - Analyse des ventes. • Conception et actualisation des supports de vente. • Conseil au client dans le choix des boissons. • Prise de la commande - Service à la commande. • Promotion des produits auprès des clients. • Création de boissons nouvelles. • Élaboration et utilisation de fiches techniques.
Accueil Animation	<ul style="list-style-type: none"> • Accueil et suivi du client. • Création d'une ambiance (décor, musique, éclairage). • Animation d'une équipe (éventuellement).
Approvisionnement Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> • Approvisionnement en produits. • Inventaire des besoins journaliers - Mise en place des produits et matériels. • Vérification quotidienne équipement, matériel et produits spécifiques.

SAVOIR – FAIRE	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter le rythme de son activité à la variabilité des flux. • Adapter son comportement et son langage à la diversité des clients. • Appliquer les réglementations en vigueur sur la consommation d'alcool. • Assurer la fluidité du service. • Faire preuve de créativité, de mémoire visuelle. • Innover et proposer de nouveaux produits. • Organiser la répartition des tâches entre les membres du personnel. • Suivre un processus de fabrication à partir de données quantitatives et qualitatives. • Utiliser des ressources organoleptiques (odorat et goût).
SAVOIR - ÊTRE	<ul style="list-style-type: none"> • Accueillir, personnaliser la relation clients. • Créer une ambiance conviviale en fonction de l'image et de la culture de l'entreprise. • Créer une relation de confiance. • Renvoyer par son comportement et sa présentation générale, une image positive et adaptée de l'établissement et du métier. • Savoir alerter ou traiter en direct avec diplomatie tout évènement indésirable. • Travailler en concertation et complémentarité avec l'ensemble du personnel
RÉMUNÉRATION	<p>La rémunération tient compte de la taille de l'entreprise, du nombre de couverts servis et de la localisation de l'établissement. Selon l'expérience de la personne.</p> <p>Fourchette de salaire : 1550€ – 1900€ brut/mois + avantages – Salaire moyen 1700€ (grille conventionnelle – minimum Niveau III Echelon 1</p>

Source : mon-barman.restaurantemploi.com – le 23/08/2017 – 13h45

Espace recruteur

France métropole

International et Outre-mer



Passer une annonce

Banque de CV

CV par email

Ma sélection

Votre établissement :

Poste proposé : *

CHEF BARMAN



Au-delà de 5 compétences + 50€

Contrat : *

CD

Saisonnier/CDD/interim

Extra

Stage

Alternance/Apprentissage

Département : *

84 - Vaucluse X



Votre établissement est dans la catégorie : *

Restaurant gastronomique ou semi-gastro ▼

Expérience demandée pour le poste : *

Oui

Poste nourri et logé : *

Oui

Adresse email à laquelle vous recevrez les réponses à cette offre : *
(non communiquée aux candidats)


lesgourmandisesdupape@avignon.com

Texte complet de l'annonce pour internet uniquement : *

⇒ Inscrire ici votre annonce (30 mots maximum)

À l'appréciation des correcteurs

- **Expérience souhaitée**
- **Disponibilité**
- **Qualités professionnelles**
- **Compétences requises**
- **Langues étrangères**
- **Envoi CV + lettre de motivation + prétentions**

FICHE PRODUIT	
LA VODKA	
	
Définition C'est le résultat après fermentation de la distillation de blé, seigle, orge, maïs ou froment. Certaines vodkas ordinaires sont fabriquées avec du riz, des betteraves ou des pommes de terre.	
Histoire C'est en Pologne, dans les monastères de la région de Danzig, que le nom de vodka, signifiant « petites eaux », est apparu au XVI ^e siècle sous le règne du tsar Ivan IV. Elle fut introduite en Russie au XVII ^e siècle, où elle est devenue boisson nationale.	Pays producteurs Ex : Pologne Russie, Norvège, Suède, USA, France
Famille de boisson	Marques commerciales
Eau de vie de grains blanche	Ex : Zubrowska Grey Goose Eristoff (Bancardi) Natchin
Cocktail à base de vodka	suédoise Absolut (Pernot) Ricard) Pyla
Ex : Cosmopolitan Blue lagoon	Suggestion de service pour une vodka nature
Sex on the beach Bloody Mary	Nature : 2 à 4 cl, glacée dans un petit verre « shooter » Avec accompagnement : 2 à 4 cl dans un tumbler avec glaçons

Poliakov
 (la Natchin
 quise)
 Smirnoff
 Wyborowa
 Orloff
 Sobienki
 (Belvedere)

black russian
 margherita = cocktail