

**BREVET PROFESSIONNEL**  
**ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION**  
**EN RESTAURATION**

**SESSION 2020**

**ÉPREUVE E1**  
**CONCEPTION ET ORGANISATION**  
**DE PRESTATIONS DE RESTAURATION**  
**U10**

**CORRIGÉ**

« L'usage de calculatrice avec mode examen **actif** est autorisé.  
L'usage de calculatrice **sans mémoire**, « type collègue » est 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 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9  
Dès que le corrigé vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**CORRIGÉ**

<b>CORRIGÉ</b>		
<b>BREVET PROFESSIONNEL</b> <b>Arts du Service et</b> <b>Commercialisation en Restauration</b> <b>Session : 2020</b>	<b>E1 - Conception et organisation de prestations de restauration</b>	
	<b>Coef : 4</b>	<b>Durée : 2 h 30</b>
	Code : C 20SP-BP ASCR U10	Page 1/9


Boissons chaudes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• café , thé, infusion, chocolat, lait</li> <li>• Etc.</li> </ul>
BRSA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• eaux (plates et gazeuses)</li> <li>• jus de fruits et nectars</li> <li>• voire soda</li> <li>• Etc.</li> </ul>
Produits de boulangerie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, pain viennois</li> <li>• pain traditionnel, pain suédois, pains spéciaux, biscottes, pain grillé ou toasts</li> <li>• voire crêpes, blinis et autres</li> <li>• Etc.</li> </ul>
Charcuteries et Poissons fumés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jambons (cru ou cuit), terrines ou pâtés, saucissons et rosette...</li> <li>• poissons fumés et marinés</li> <li>• Etc.</li> </ul>
Plats chauds et ovoproduits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viandes, volailles, plats en sauce, saucisses, bacon</li> <li>• Jambon braisé, quenelle ou mousse de poissons</li> <li>• Préparation à base d'œufs, tartes salées</li> <li>• Etc.</li> </ul>
Légumes ou féculents, salades et céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• riz ou autre féculent, légumes verts</li> <li>• toutes crudités, taboulé , salade de pâtes</li> <li>• gratins</li> <li>• céréales</li> <li>• Etc.</li> </ul>
Produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beurre, fromages, faisselle, yaourts, fromage blanc</li> <li>• Etc.</li> </ul>
Desserts, fruits et produits sucrés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salades de fruits, corbeilles de fruits frais, compotes,</li> <li>• Crème, mousse</li> <li>• Tartes et autres pâtisseries, cake, confiture et miel, chocolat à tartiner,</li> <li>• Etc.</li> </ul>

**Vins régionaux** : 1 appellation par couleur

Vin blanc AOP Entre deux mers, AOP Bordeaux Côtes de Blaye,

Vin rouge AOP Bordeaux supérieur, AOP Bordeaux Côtes de Blaye, AOP Côtes de bourg

Vin effervescent : AOP Crémant de Bordeaux

Liaisons	Réglementation 	Matériels de présentation sur le buffet
Chaudes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température de fin de cuisson +63°C, maintenue jusqu'à consommation, une journée maximum.</li> </ul>	Chafing dish Bain marie chaud
Froides	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température de fin de cuisson +63°C.</li> <li>- Baisse de température de +63°C à +10°C en moins de deux heures.</li> <li>- Conservation à +3°C, J +3</li> <li>- Remise en température de +3°C à +63°C en moins d'une heure.</li> </ul>	Vitrine réfrigérée ou banc réfrigéré ou présentoir réfrigéré

Bactéries	Règles d'hygiène
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Salmonelle</b></li> <li>➤ <b>Staphylocoque doré</b></li> <li>➤ <b>Listéria</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se laver les mains (passage aux toilettes, utilisation d'œufs crus dans les préparations, viande crue, lait cru, coquillages)</li> <li>➤ Porter des gants (blessure, plaie infectée) et masque (rhume)</li> <li>➤ Nettoyage et désinfection du matériel de conservation (réfrigérateur, appareils producteurs de froid)</li> </ul>

choix	Nom des salons	Surfaces m <sup>2</sup>	Capacité en nombre de personnes				
			Théâtre	Ecole	U	Repas	Cocktail
	Pessac-Léognan	45	25	18	15	25	30
<b>X</b>	Graves	90	55	35	40	45	65
	Bacchus	65	45	22	30	40	50
	Le Parc	1500					

Justifier votre choix :

**Nom du salon :**

S'appuyant sur la fiche de présentation des lieux et du standing de l'établissement, le salon « Graves » s'avère le plus adapté au brunch.

**Calcul de la surface clients :**

Optant pour la formule « bon confort » au minimum :

$$- 1.50 \times 40 = 60 \text{ m}^2$$

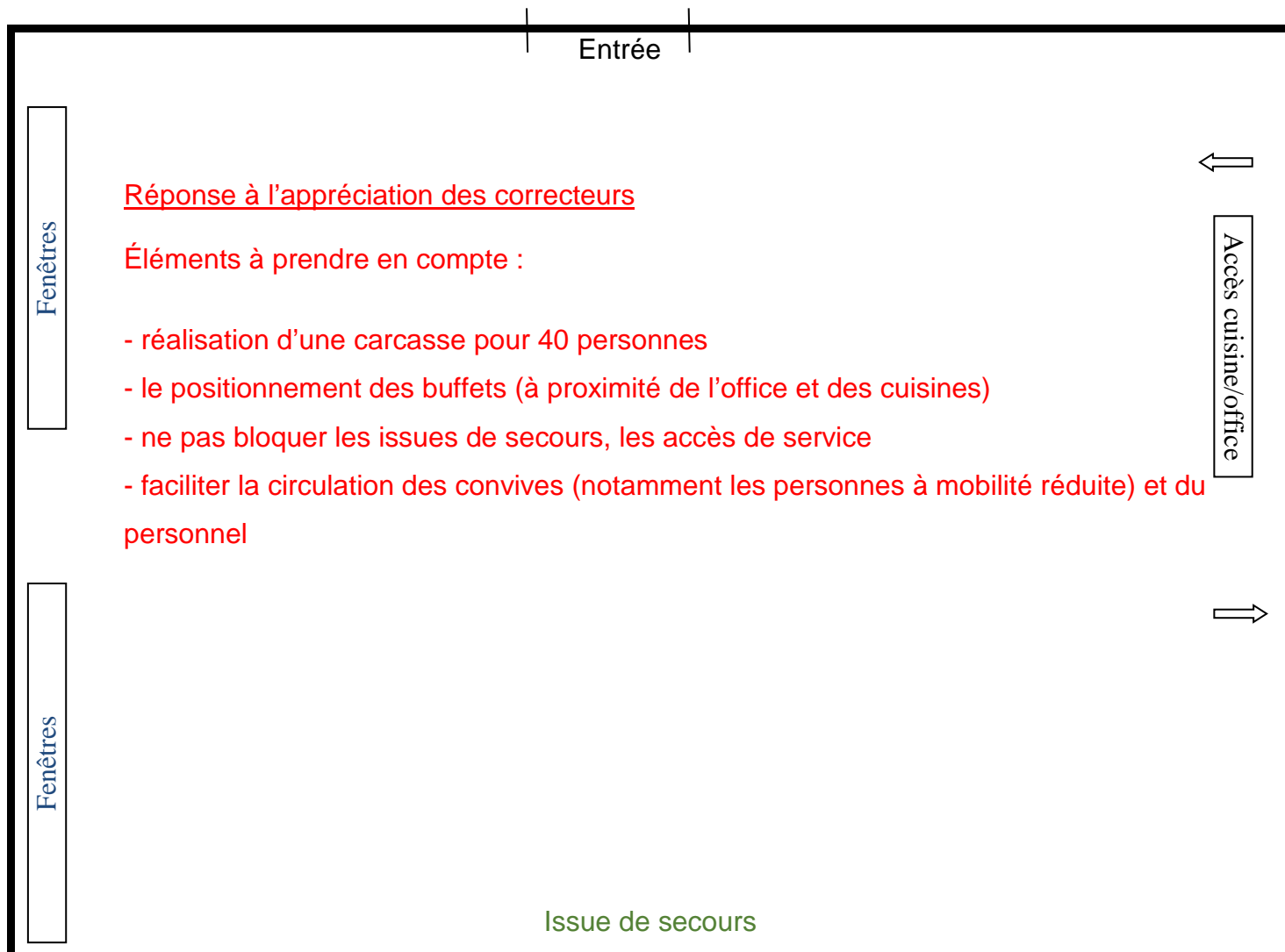
**Calcul de la surface buffet :**

- Buffets (y compris les décorations florales et les dégagements) : 15 m<sup>2</sup>

**Surface totale :**

Soit un total utile prévu entre 75 et 80 m<sup>2</sup>

Salle réservée : **salle Graves**



**Annexe 5****La sélection des fromages**

Région : **Auvergne Rhône-Alpes**  
 AOP : **Beaufort**  
 Famille : **PPC**  
 Lait : **Vache**

Région : **Nouvelle Aquitaine**  
 AOP : **Ossau Iraty**  
 Famille : **PPNC**  
 Lait : **Brebis**

Région : **Hauts de France**  
 AOP : **Maroilles**  
 Famille : **PMCL**  
 Lait : **Vache**

Région : **Occitanie**  
 AOP : **Roquefort**  
 Famille : **Persillée**  
 Lait : **Brebis**

Région : **Centre Val de Loire**  
 AOP : **Sainte-Maure de T.**  
 Famille : **PMCN cendrée**  
 Lait : **Chèvre**

Région : **Normandie**  
 AOP : **Neufchâtel**  
 Famille : **PMCF**  
 Lait : **Vache**

Réponse laissée à l'appréciation des correcteurs – la proposition est donnée à titre d'exemple – départements possible  
 En fonction des fromages choisis

Respect des 3 consignes :

- 3 laits
- 6 familles
- 6 régions différentes

**Annexe 6****La fiche de coût matière des fromages**

Appellation	Prix de la portion HT
BEAUFORT	0.27
CAMEMBERT	0.40
CANTAL jeune	0.13
OSSAU IRATY	0.26
SALERS	0.25
ROQUEFORT grand affineur 3 kg	0.29
SAINT NECTAIRE fermier	0.16
ROCAMADOUR	0.50
CHABICHOU DU POITOU	0.43
GRUYERE FRANÇAIS	0.11
RIGOTTE DE CONDRIEU	0.66
SAINT PAULIN	0.08
NEUFCHATEL	0.30
MAROILLES	0.23
EPOISSES	0.36
GOUDA AU CUMIN	0.12
BÛCHE DE CHEVRE	0.30
SAINTE MAURE DE TOURAINE	0.36

**Exemple de réponse attendue**

Poids attendu de la portion 15 grammes, 6 fromages attendus.

Le candidat réalise ses calculs en fonction du choix des fromages, il respecte la fourchette de coût donnée (1.50 à 2.00 € HT)

**Annexe 7****Le support commercial**

<b>Appellation</b>			
<b>Commercialisation</b>	Vocabulaire commercial et vendeur. Attendu une phrase. Ex : fraîcheur, fruité, florale, harmonieux, élégant, flatteur, aromatique, souple, soutenue, belle couleur, puissant, moelleux etc.....		
<b>Accord mets et vin</b>	Attente d'un accord régional salé ou sucré		
<b>Prix au verre (8 cl) détail du calcul</b>	Le calcul est sur la base du prix de la bouteille choisie et de la contenance, appliquer le coefficient multiplicateur de 4. L'arrondi correspond aux usages professionnels.		
	<b>Appellation</b>	<b>Capacité</b>	<b>Prix au verre (8cl) TTC</b>
	AOP Vouvray	75 cl	3.30
	AOP Jurancon	75 cl	1.92
	<b>Prix au verre TTC (coefficient 4)</b>		
AOP Alsace	50 cl	3.98	15.92
AOP Sauternes	75 cl	2.77	11.10

**Annexe 8****La commande des vins**

<b>Appellation</b>	<b>Estimation des ventes de verres (8 cl) par mois</b>	<b>Nombre de bouteilles à commander</b>
<p><b>Justifier le nombre de bouteilles à commander :</b>  On attend la démarche du candidat et non le calcul.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour les bouteilles en 75 cl le nombre optimal est de 11 bouteilles</li> <li>- Pour la bouteille de 50 cl le nombre optimal est de 16</li> </ul> <p>Justification : conditionnement en carton de 6 bouteilles uniquement</p>		

25,00 €

32,00 €

40,00 €



Menu

Menu en adéquation avec le prix

Doit apparaître :

- Plat : Appellations des plats avec une garniture
- Dessert



Menu

Menu en adéquation avec le prix

Doit apparaître :

- Entrée,
- Plat : Appellations des plats avec une garniture
- Dessert



Menu

Menu en adéquation avec le prix

Doit apparaître :

- Entrée,
- Plat : Appellations des plats avec une garniture
- Fromage (1) régional
- Dessert

Envoyer

Enregistrer

Supprimer

À :

Domaine DILLON

Objet :

Proposition de menus .....

Pièces(s)  
jointe(s)

- Formule d'interpellation adaptée à la situation
- Rappeler l'évènement du contexte
- Annoncer l'envoi de la pièce jointe
- Proposer une animation autour de l'apéritif :  
*ex : point bar sur site, démonstration cocktail, découverte des différents Lillet avec dégustation ..... Toutes autres réponses adaptées*
- Préciser la suite à donner
- Formule de politesse adaptée
- Signature

Le correcteur apprécie l'approche commerciale globale démontrée par le candidat