

+ Sujet 0

Annexe 7

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION 2017

ÉPREUVE E1

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10

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 sujet se compose de 19 pages, numérotées de 1/19 à 19/19
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

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

<h2 style="margin: 0;">SUJET 0</h2>		
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 sujet comporte 19 pages	Page 1/19

PRÉSENTATION DU SUJET

	<p style="text-align: center;">Contexte professionnel</p> <p>Après plusieurs saisons passées au sein du restaurant « la Marine » (1 étoile Michelin situé à proximité de Bandol) en tant que commis, puis chef de partie, M. JOVANI le directeur vous nomme responsable de restaurant de la nouvelle unité de restauration qui doit ouvrir prochainement.</p> <p>L'équipe restaurant anticipe l'ouverture de l'établissement avant la saison afin de réaliser l'ensemble des mises en place.</p> <p>Vous allez piloter le personnel de salle du nouveau restaurant d'été « La Paillotte » qui borde la piscine.</p> <p>Vous êtes chargé de la réalisation de la carte des boissons, de l'aménagement matériel du bar et du restaurant, qui sera autonome dans ses approvisionnements. Vous participez au recrutement des personnels saisonniers ou extra.</p>
--	--

Fiche de présentation de l'entreprise
CAPACITÉ DE SERVICE
De 30 à 100 couverts par jour

Moyenne de 65 couverts par jour

Ticket moyen 35 euros

Ouverture 7 jours sur 7 en saison- de 12 h à 23 h

Concept(s) de restauration du restaurant la Paillotte

Restauration traditionnelle méditerranéenne et inspirée du terroir provençal, accès principalement sur les poissons, fruits de mer et les vins et boissons locales et privilégiant les circuits courts.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés et barème	Barème	Points
Dossier 1	LA CONCEPTION DE LA CARTE DES VINS LA PROPOSITION D'UN PANIER GARNI ET D'UN COCKTAIL	Document 1 Annexe 1 Annexe 1 Annexe 2	Carte des vins 04 points Panier garni 04 points Cocktail 04 points	
Dossier 2	LES APPROVISIONNEMENTS	Document 2 Annexe 3	Bon de commande 05 points	
Dossier 3	LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES	Document 3 Rédaction sur la copie	Étiquette 03 points Systèmes d'approvisionnement 04 points	
Dossier 4	L'ORGANISATION DU TRAVAIL ET LE RECRUTEMENT	Document 4 Annexe 4 Annexe 5	Planning d'ordonnancement des tâches.. 05 points Fiche de poste 04 points	
Dossier 5	LE TRI DES DECHETS, LES CIRCUITS	Rédaction sur la copie	Principe de marche en avant 04 points Questionnement collecteur de déchets.... 03 points	
			Total sur 40 points	
			Note sur 20 points	

Dossier 1
**LA CONCEPTION DE LA CARTE DES VINS
LA PROPOSITION D'UN PANIER GARNI ET D'UN COCKTAIL**
► La situation :

M. JOVANI souhaite proposer une carte de vins méditerranéens (français ou étrangers) composée de 3 vins blancs, 3 vins rosés et 3 vins rouges.

Pour l'inauguration du restaurant La Pailotte, il souhaite aussi organiser une tombola gratuite afin de récompenser quelques clients habitués. Pour cela il vous faut composer des paniers garnis avec 4 produits marqueurs régionaux dont 1 bénéficiant d'un label AOP/AOC.

Toujours dans le cadre de cette manifestation, vous êtes chargé de proposer un cocktail.

Il vous remet à cet effet La mercuriale des boissons, **document 1**.

► Votre rôle :

- 1 Proposer la carte de vins (**annexe 1**)
- 2 Proposer la composition du panier garni (**annexe 1**)
- 3 Proposer un cocktail de votre création (**annexe 2**)

Dossier 2
LES APPROVISIONNEMENTS
► La situation :

Pour cette prestation, vous commandez le nappage et sur nappage (en deux couleurs - plateau carré de 100 x 100) et les serviettes. Vous dresserez 100 couverts répartis en tables de 4 personnes.

Vous vous aiderez du catalogue de votre fournisseur **document 2**.

► Votre rôle :

- 4 Compléter le bon de commande (**annexe 3**)

Dossier 3
LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES
► La situation :

Vous recevez une première livraison provenant de votre producteur de fromages de chèvre. Vous effectuez le contrôle qualitatif des produits réceptionnés. À cette occasion, vous aidez vos commis à comprendre la signification des indications portées sur l'étiquette de ce fromage **document 3**.

Vous devez vous approvisionner en eaux minérales, pour cela trois systèmes s'offrent à vous :

- produits livrés 1 fois par semaine le mardi matin à 9 heures et la commande doit-être réalisée au plus tard le vendredi à 14 heures par un fournisseur « Marseillais ».
- achat chez un grossiste de « cash & carry » en périphérie Toulonnaise.
- approvisionnement chez un revendeur local de Bandol en distribution directe.

► Votre rôle :

- 5 Proposer un tableau présentant la signification des différentes indications présentes sur l'étiquette **document 3 (réponse à rédiger sur la copie du candidat)**.
- 6 Expliquer à votre équipe les choix que vous effectuez pour l'achat des eaux minérales en leur expliquant les avantages et les inconvénients des trois systèmes d'approvisionnement (**réponse à rédiger sur la copie du candidat sous forme de tableau**).

Dossier 4 L'ORGANISATION DU TRAVAIL ET LE RECRUTEMENT**► La situation :**

Un de vos clients du restaurant privatise la piscine le jour de la fermeture hebdomadaire en fin de saison. Cinquante personnes déjeuneront à la terrasse avec un menu complet tout poisson et coupe de glace, un cocktail maison et un vin blanc. Vous effectuez le service avec un chef de rang embauché en extra pour l'occasion, le reste de la brigade étant en congé.

Vous avez donné rendez-vous au chef de rang à 9 heures 30, le service démarrera à 12 heures 30.

Vous disposez de l'organigramme du restaurant **document 4**.

► Votre rôle :

- 7 Compléter le planning d'ordonnancement des tâches de la préparation, de la mise en place et du service (**annexe 4**).
- 8 Préparer la fiche de poste « Chef de rang » destinée à la rédaction d'une annonce pôle-emploi (**annexe 5**).

Dossier 5 LE TRI DES DECHETS, LES CIRCUITS**► La situation :**

Dans le cadre de la gestion des déchets, l'entreprise procède déjà au tri sélectif (verres, cartons, déchets résiduels). Un prestataire de service collecte ces déchets 2 fois par semaine.

Votre directeur vous demande de mettre en place le compostage des déchets verts pour votre producteur local de légumes sans mettre en péril le principe de marche en avant.

► Votre rôle :

- 9 Expliquer le principe de la marche en avant (**réponse à rédiger sur la copie du candidat**).
- 10 Vous rencontrez votre fournisseur de légumes qui sera chargé de collecter vos déchets verts. Préparer les questions que vous lui poserez afin de préciser l'organisation de cette collecte pour informer ensuite vos équipes de cuisine et de salle (**réponse à rédiger sur la copie du candidat**).

Document 1
Mercuriale boissons

Apéritifs classiques		Prix H.T.€
Bitters		Prix H.T.€
Campari 100 cl		12.91€
Angostura		11.75€
Fernet Branca		9.91€
Picon		7.77€
Vermouths		Prix H.T.€
Cinzano rouge 100 cl		5.67€
Cinzano blanc 100 cl		5.30€
Martini bianco 100 cl		6.99€
Martini bianco 150 cl		10.09€
Martini rouge 100 cl		6.99€
Martini rouge 150 cl		10.09€
Martini rosé 100 cl		6.69€
Martini Extra dry 100 cl		8.39€
Noilly Prat 100 cl		8.15€
Lillet rouge 75 cl		9.03€
Lillet blanc 75 cl		9.19€
Gentianes		Prix H.T.€
Suze 100 cl		6.50€
Suze 150 cl		10.61€
Quinquinas		Prix H.T.€
Pimm's		10.85€
Dubonnet		6.45€
Byrrh		7.18€
V.D.N et V.D.L.		Prix H.T.€
Muscat de Frontignan 75 cl		5.85€
Muscat de Frontignan 100 cl		7.75€
Muscat de Beaumes de Venise Or blanc 75 cl		9.35€
Marsala Fine Frazita 75 cl		4.98€
Marsala à l'oeuf 75 cl		6.17€
Porto blanc Sandeman 75 cl		6.26€
Porto blanc Cruz 75 cl		5.73€
Porto rouge Sandeman 75 cl		6.26€
Porto blanc 1er Prix 75 cl		4.10€
Porto rouge 1er Prix 75 cl		3.32€
Porto rouge Consuelo 75 cl		4.02€
Porto rouge Cintra 75 cl		6.08€
Porto rouge Ferreira 75 cl		8.30€
Porto rouge Offley Tawny 75 cl		10.76€
Porto rouge Cruz 75 cl		5.67€
Madère Cruz 75 cl		5.58€

Whiskies	Prix H.T.€
Clan Campbell 70 cl	8.69€
Clan Campbell 100 cl	12.25€
Ballantine's 70 cl	9.93€
Ballantine's 100 cl	13.61€
Whisky Jack Daniel's 70 cl	14.81€
Aberlour 70 cl	16.15€
Knockando 70 cl	22.92€
Jameson 70 cl	11.40€
Bourbon Four Roses 70 cl	10.74€
Chivas Regal 70 cl	18.10€
Glenlivet single malt 70 cl	23.02€
Whisky irlandais Paddy 70 cl	10.70€
Whisky Canadian Sam Barton 70 cl	14.00€
Crown Royal Canadian 70 cl	19.22€
Anisés	Prix H.T.€
Cristal Anis 100 cl	11.00€
Ricard 100 cl	12.00€
Ricard 150 cl	17.35€
Pastis 51 100 cl	11.02€
Pastis 51 150 cl	16.73€
Berger Blanc 100 cl	10.80€
Pernod Blanc 100 cl	10.67€
Pacific sans alcool 100 cl	3.75€
Liqueurs et Crèmes	Prix H.T.€
Bénédictine 70 cl	13.60€
Cointreau 70 cl	12.62€
Cointreau 150 cl	26.26€
Mandarine Impériale 70 cl	13.32€
Grand-Marnier Cordon Jaune 70 cl	11.89€
Grand-Marnier Cordon Rouge 70 cl	14.04€
Grand-Marnier Cordon Rouge 200 cl	36.18€
Chartreuse Jaune 70 cl	16.90€
Chartreuse Verte 70 cl	19.55€
Izzara Jaune 70 cl	13.57€
Izzara Verte 70 cl	13.57€
Anisette Marie Brizard 70 cl	10.45€
Get 27 100 cl	11.69€
Get 31 100 cl	13.11€
Bailey's 70 cl	11.11€
Drambuie 70 cl	20.90€
Kalhua 70 cl	9.91€
Cherry Peter Heering 70 cl	13.65€
Curacao Bleu Marie Brizard 70 cl	8.21€
Curacao Bleu 100 cl	5.12€
Fraise des bois Dolfi 70 cl	9.29€
Fraise des bois Marie Brizard 70 cl	8.24€

Amaretto 70 cl	4.92€
Liqueur Abricot 70 cl	10.49€
Liqueur de café 70 cl	8.24€
Soho 70 cl	8.42€
Malibu 70 cl	8.14€
Malibu 100 cl	11.98€
Pisang Ambon 70 cl	8.62€
Passoa 70 cl	9.26€
Crème d'abricot 70 cl	9.51€
Crème de framboise Godefroy 100 cl	6.06€
Crème de Framboise 70 cl	6.79€
Crème de Framboise Lejay Lagoutte 70 cl	7.88€
Crème de banane 70 cl	8.50€
Crème de mure Lejay Lagoutte 100 cl	6.28€
Crème de Mure 70 cl	4.28€
Crème de Mure Vedrenne 100 cl	8.82€
Crème de Cassis 1er prix 100 cl	2.32€
Crème de Cassis Saxo 100 cl	5.80€
Crème de Cassis Lejay Lagoutte 100 cl	5.91€
Crème de Cassis Godefroy 100 cl	3.64€
Crème de Banane 70 cl	6.81€
Crème de pêche Godefroy 100 cl	5.83€
Crème de Pêche 70 cl	5.87€
Crème de Pêche Vedrenne 100 cl	8.82€
Crème de pêche Godefroy 100 cl	4.28€
Cerises griottes	6.59€
Liqueur de Marasquin 70 cl	7.90€
Crème de Cacao 70 cl	6.81€
Southern Comfort 37.5 % 70 cl	13.36€
Mangalore Giffard 40% 70 cl	10.87€
Guignolet	5.75€
Eaux de vies de vin	Prix H.T.€
Marc de Provence Garlaban 70 cl	11.63€
Marc de Bourgogne 70 cl	7.99€
Cognac Baron Roland 70 cl	8.24€
Brandy Napoléon 70 cl	6.51€
Cognac Bisquit *** 70 cl	14.41€
Cognac VSOP Bisquit 70 cl	24.26€
Armagnac 1 er Prix 70 cl	7.50€
Armagnac LAUBADE 70 cl	17.84€
Armagnac VSOP Sempé 70 cl	17.00€
Eaux de vies de cidre	Prix H.T.€
Calvados Fauconnier 100 cl	12.64€
Calvados VSOP Busnel 70 cl	16.49€
Calvados Père Magloire 70 cl	11.56€
Fine Calvados AOC 70 cl	8.73€

Eaux de vies de plantes	Prix H.T.€
Rhum blanc Saint-James 70 cl	9.10€
Rhum blanc Dillon 43% 70 cl	17.54€
Rhum blanc Dillon 55% 100 cl	11.84€
Rhum blanc La Mauny 50% 100 cl	11.38€
Rhum blanc Trois rivières 55% 100 cl	13.07€
Rhum blanc Fauconnier 40% 100 cl	5.89€
Rhum brun Saint-James 70 cl	8.61€
Rhum brun 1er prix 100 cl	5.75€
Rhum blanc Martinique 44% 100 cl	6.15€
Ron Bacardi 70 cl	9.40€
Ron Bacardi 100 cl	15.52€
Ron Havana club Anejo 70 cl	11.09€
Cachaca 70 cl	8.18€
Mezcal Beneva 70 cl	12.82€
Tequila Camino Réal 70 cl	10.07€
Tequila Viuda Romero 70 cl	12.23€
Téquila Don Angel 70 cl	9.26€
Tequila San José 70 cl	10.36€
Tequila Silver Sauza 100 cl	17.35€
Tequila Silver Sauza 70 cl	12.19€
Eaux de vies de grains	Prix H.T.€
Gin Gordon's 70 cl	8.52€
Gin Gordon's 100 cl	12.37€
Gin Silver Guards 70 cl	4.79€
Gin Larios 70 cl	6.80€
Gin Bombay Sapphire 70 cl	12.95€
Vodka Smirnoff 70 cl	8.29€
Vodka Absolut 70 cl	10.80€
Vodka Zubrowska 70 cl	11.07€
Vodka Wyborova 70 cl	10.14€
Vodka Poliakov 100 cl	9.84€
Vodka Poliakov 70 cl	6.40€
Vodka Danska 70 cl	10.75€
Akvavit Aalborg 70 cl	9.97€
Eaux de vies de fruits	Prix H.T.€
Framboise Vedrenne 70 cl	17.97€
Fankirsch 100 cl	6.30€
Kirsch cigogne 50 cl	9.60€
Mirabelle La Duchesse 70 cl	10.79€
Poire William's La Duchesse 70 cl	15.30€
Poire William's Lesgrevil 70 cl	8.22€
Questch cigogne 70 cl	7.95€

Sirops / Divers	Prix H.T.€
Canne blanc Canadou 70 cl	2.65€
Canne blanc 1er prix 100 cl	1.91€
Canne La Mauny 70 cl	2.62€
Citron 100 cl	2.22€
Citron blanc Saxo 100 cl	1.91€
Fraise Sport 100 cl	2.56€
Fraise Saxo 100 cl	2.54€
Menthe Sport 100 cl	1.95€
Menthe Saxo 100 cl	1.71€
Orgeat Sport 100 cl	2.35€
Orgeat Saxo 100 cl	1.90€
Curacao bleu Saxo 100 cl	2.65€
Framboise 100 cl	3.29€
Grenadine Sport 100 cl	1.95€
Grenadine Saxo 100 cl	1.75€
Kiwi Saxo 100 cl	2.25€
Pêche Saxo 100 cl	2.54€
Banane verte Saxo 100 cl	2.50€
Pulco orange 70 cl	2.51€
Concentré de citron (équivalent Pulco) 75 cl	1.05€
Pulco orange 70 cl	2.51€
Pulco citron vert 70 cl	2.55€
Griottines Peureux 100 cl	12.37€
Lait coco Caraïbos 400 ml	1.29€

Document 2	Catalogue de location de linge
-------------------	---------------------------------------

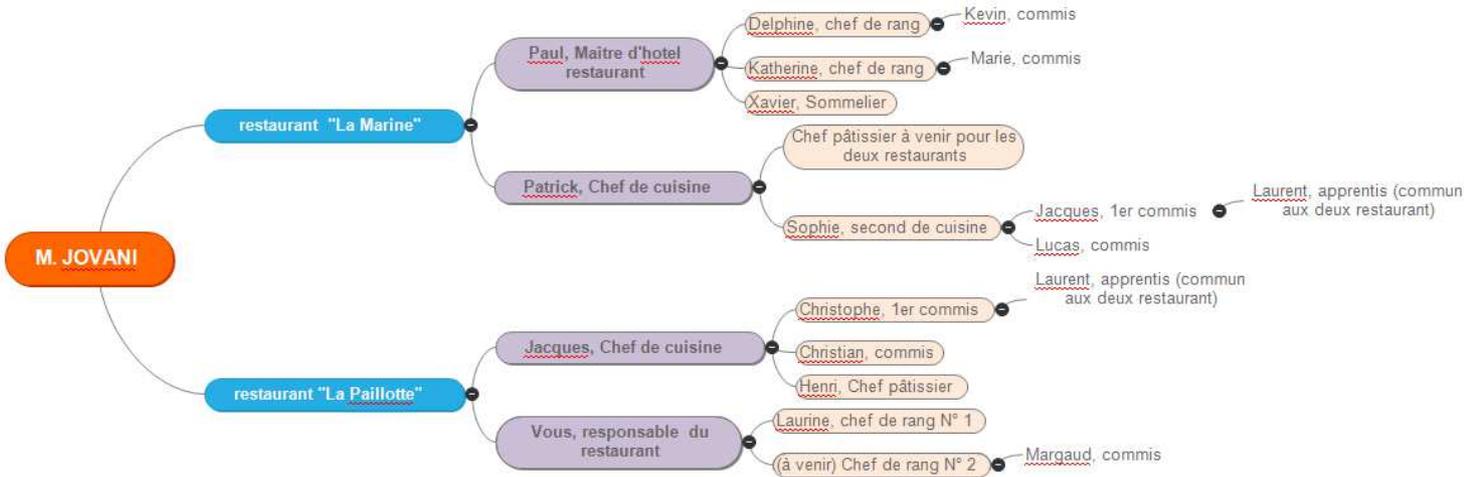
A la journée Loueur Professionnel	LOCALINGE 25 AVENUE DES PINSONS 06300 NICE « localinge06@gmail.com »		
	<u>SERVIETTES COTON BLANC 30X30 CM</u> serviette	Réf.S01	0,88 € À la journée
	<u>NAPPE COTON BLANC 150X150 CM</u> Nappe	Réf.N01	7,18 € À la journée
	<u>NAPPE COTON BLANC 200X200 CM</u> Nappe	Réf.N02	10,76 € À la journée
	<u>NAPPE COTON BLANC 220X220 CM</u> Nappe	Réf.N03	13,16 € À la journée
	<u>NAPPE COTON BLANC 240X240 CM</u> Nappe	Réf.N04	15,55 € À la journée
	<u>NAPPE COTON BLANC 180X350 CM</u> Nappe	Réf.N05	19,14 € À la journée
	<u>NAPPE BORDEAUX POUR TABLE DIAM. 180 CM</u> Nappe	Réf.NB06	23,92 € À la journée
	<u>SUR NAPPE COTON BLANC 150X150CM</u>	Réf.SN01	7,18 € À la journée
	<u>SUR NAPPE BORDEAUX 150X150CM</u>	Réf.SNB01	10,76 € À la journée
	<u>SUR NAPPE COTON BLANC 200X200CM</u>	Réf.SNB02	13,16 € À la journée

Document 3

Étiquette de fromage



Document 4 Organigramme du restaurant



Annexe 1

Carte des vins et panier garni – Restaurant La Paillote



Composition du panier garni



Annexe 2
Cocktail - Restaurant La Paillotte
Fiche cocktail pour dix personnes

Nom du cocktail :				
<p><u>Catégorie :</u></p> <input type="checkbox"/> Short drink <input type="checkbox"/> Long drink <input type="checkbox"/> Fancy drink <input type="checkbox"/> Before dinner <input type="checkbox"/> After dinner	<p><u>Chronologie d'élaboration :</u></p>			
<p><u>Mode d'élaboration :</u></p> <input type="checkbox"/> Direct au verre <input type="checkbox"/> Verre à mélange <input type="checkbox"/> Shaker <input type="checkbox"/> Blender				
COMPOSITION DU COCKTAIL				VERRERIE UTILISÉE
Produits	contenant	PU	total	<p><u>Décoration :</u></p>
Volume du cocktail			€	
Prix pour 1 personne			€	

Annexe 3
Bon de commande « linge de table »

REF.	DESIGNATION	NOMBRE	PRIX Unitaire HT	TOTAL H.T.
BON DE COMMANDE N° 215-A06 Date : 15 / 04 / 2016				
Raison sociale du fournisseur :		SARL LOCALINGE		
Raison sociale de l'acheteur :		LA MARINE (la Paillotte)		
Paieement par chèque fin de mois		Échéance : 5 du mois		
N° de compte client :		Rest. 06001		
Date limite de livraison :		Lundi/ mercredi / vendredi		
Moyen de transport :		Transport « Localinge »		
Lieu et horaires de livraison :		Réserve linge hôtel la « Marine »		
Total brut : Réduction : 5 % Net : Port et emballage : Gratuité Total H.T. :				
<u>LOCALINGE SARL</u>				
A, le				
				
<i>Voir au verso nos conditions générales d'achat</i>				

Annexe 4
Planning d'ordonnancement des tâches

Planigramme d'ordonnancement des tâches

Liste des tâches dans un ordre logique	<i>Vous, Responsable de restaurant</i>	<i>Chef de rang N° 1</i>	<i>Chef de rang N° 2</i>	<i>Points de vigilance</i>
Avant le service				
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pendant le service				
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Après le service				
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Annexe 5
Fiche de poste « Chef de rang » - Restaurant La Paillotte

FICHE DE POSTE N°	
Description du poste à pourvoir	
Place dans l'organigramme	
Fonction du supérieur hiérarchique direct	
Description des tâches à effectuer	
Diplôme(s) requis	
Compétences principales recherchées	