

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION 2020

ÉPREUVE E1

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10

« 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 sujet se compose de 21 pages, numérotées de 1/21 à 21/21
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

SUJET		
BREVET PROFESSIONNEL Arts du Service et Commercialisation en Restauration Session : 2020	E1 - Conception et organisation de prestations de restauration Coef : 4 Durée : 2 h 30	
	Code : 20SP-BP ASCR U10	Page 1 sur 21

PRÉSENTATION DU SUJET



La Tour du Château du Panache
42 Avenue Gustave Eiffel
33600 Pessac - Bordeaux France
Tél. : +33(0)5 XX XX 23 12
contact@latourdupanache.com

Contexte professionnel

Avant la période estivale, vous êtes recruté(e), en qualité de maître d'hôtel par Monsieur LECOQ, directeur de l'hôtel-restaurant 3* « La Tour du Château du Panache ». L'établissement est situé à Pessac, proche de Bordeaux, dans la région Nouvelle Aquitaine.

Votre embauche va permettre à Monsieur LECOQ d'apporter des prestations supplémentaires à l'établissement, en vous sollicitant pour leurs mises en œuvre.

Fiche de présentation de l'entreprise

LE RESTAURANT

Cuisine régionale et de saison
Effectif : 30 personnes salariées (dont deux apprentis)
Capacité commerciale : 120 personnes / jour
Moyenne d'activité : 70 personnes / jour
Ticket moyen : 50 €
Ouverture 365 jours / midi et soir

L'HÔTEL

30 chambres

Équipement Technique

Sur place : vidéoprojecteur, paper board, poste informatique avec Internet,
Wifi en accès libre, sono en location.

Services de l'hôtel

Accès internet gratuit, parking surveillé de 40 places, fax, photocopie, téléphone,
autres services sur demande.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier 1	LA PLANIFICATION D'UNE PRESTATION DE SERVICE	Document 1 L'article de presse sur le brunch	Annexe 1 Les gammes de produits Annexe 2 Les points de vigilance	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service, adaptée à un contexte donné Compétence CO2 Planifier une prestation de service en optimisant les moyens mis à disposition
Dossier 2	LE CALCUL DE LA SURFACE D'UNE SALLE POUR LE BRUNCH	Document 2 La fiche de présentation des salons de réception Document 3 La fiche de travail dédiée au personnel de restaurant	Annexe 3 La sélection d'un salon de réception Annexe 4 Le schéma de la carcasse	Compétence CO2 Planifier une prestation de service en optimisant les moyens mis à disposition
Dossier 3	LA CONNAISSANCE DES FROMAGES	Document 4 L'extrait du catalogue de la fromagerie « Tout un fromage »	Annexe 5 La sélection des fromages Annexe 6 La fiche de coût matière des fromages	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service, adaptée à un contexte donné
Dossier 4	LES VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX	Document 5 Proposition des vins coup de cœur du mois de la cave de Cordeliers	Annexe 7 Le support commercial Annexe 8 La commande des vins	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service, adaptée à un contexte donné Compétence CO3 Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier 5	L'ORGANISATION D'UNE PRESTATION EXTÉRIEURE	Document 6 Les produits marqueurs	Annexe 9 La proposition de menus Annexe 10 Le courriel	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service, adaptée à un contexte donné
		<u>Commentaire sur le profil de compétence</u> (cadre réservé aux correcteurs)		Note sur 20

► La situation :

Afin de diversifier l'offre de restauration, vous convenez avec votre directeur de proposer une formule brunch, espérant ainsi attirer une nouvelle clientèle pendant la saison estivale.

Séduit par cette idée innovante pour l'entreprise, Monsieur LECOQ vous donne un article de presse relatif au brunch (**document 1**).

Le brunch est proposé entre 11 heures et 15 heures. En lien avec la réglementation, des points de vigilance sont à surveiller concernant les températures des liaisons chaudes et froides. Des précautions d'hygiène sont également à prendre pour éviter le développement de certaines bactéries responsables de toxi-infection-alimentaires-collectives.

► Votre rôle :

1. Proposer une sélection de 4 produits par gamme composant le brunch en privilégiant les boissons locales (**annexe 1**).
2. Indiquer les réglementations et matériels de conservation correspondant aux deux liaisons (**annexe 2**).
3. Préciser les règles d'hygiène à adapter selon les bactéries citées (**annexe 2**).

► La situation :

Le brunch n'aura pas lieu dans la salle de restauration classique, mais dans un salon de réception annexe.

Vous estimez que la formule attire une moyenne de 30 à 40 clients pendant la période estivale. Pour construire votre projet, vous utilisez la fiche de présentation des salons de réception (**document 2**).

À l'aide de la fiche de travail dédiée au personnel, proposez une implantation type (**document 3**).

► Votre rôle :

4. Choisir un lieu d'implantation adapté au service du brunch et justifier votre choix (**annexe 3**).
5. Dessiner le schéma de la carcasse en respectant les usages professionnels (**annexe 4**).

Dossier 3 LA CONNAISSANCE DES FROMAGES

►La situation :

Pour créer une dynamique commerciale autour d'une ardoise de fromages au restaurant, vous rencontrez votre fournisseur (la fromagerie « Tout un Fromage »), qui vous présente son nouveau catalogue (**document 4**).

Cette ardoise constituée à partir du catalogue du fromager comporte :

- six familles de fromages ;
- les trois types de lait ;
- six régions différentes.

Votre budget pour cette ardoise de fromages se situe entre 1,50 €HT et 2,00 €HT par personne. Il faut compter 90 grammes de fromage par assiette.

►Votre rôle :

6. Proposer pour l'ardoise les fromages de six régions différentes. Préciser pour chacun d'eux l'appellation, la famille, le type de lait et la région d'origine (**annexe 5**).
7. Déterminer le coût des fromages, afin de respecter le budget alloué (**annexe 6**).

Dossier 4 LES VINS MOELLEUX ET LIQUREUX

►La situation :

Durant chaque week-end de juillet et août, vous mettez à l'honneur deux vins parmi les « vins coup de cœur du mois » de la cave des Cordeliers (**document 5**).

Pour promouvoir cette action, vous présentez un support sur table avec la description des vins et une proposition pour les accorder avec les mets.

Le sommelier estime vendre 100 verres par mois de chaque vin. L'établissement applique un coefficient multiplicateur de 4 sur la vente de ces vins au verre. Les vins seront livrés uniquement par carton de 6 bouteilles.

►Votre rôle :

8. Compléter les supports commerciaux pour chacun des deux vins (**annexe 7**).
9. Proposer un accord avec un mets salé ou sucré (**annexe 7**).
10. Fixer et détailler un prix de vente au verre (**annexe 7**).
11. Établir la commande pour les deux vins. Justifier votre réponse (**annexe 8**).

Dossier 5 L'ORGANISATION D'UNE PRESTATION EXTÉRIEURE

►La situation :

Vous êtes sollicité(e) par le domaine Clarence DILLON, situé face au château, qui souhaite développer l'œnotourisme en proposant :

- une visite de ses vignes,
- suivi d'un déjeuner à la cave, dont vous serez le prestataire.

Le domaine produit des AOP Graves blancs secs et AOP Graves rouges qui seront servis au cours du repas. Il souhaite mettre à l'honneur les produits régionaux de la région Nouvelle Aquitaine (**document 6**).

►Votre rôle :

12. Proposer trois menus à partir des produits régionaux (**annexe 9**).
13. Rédiger un courriel destiné au domaine Clarence DILLON dans lequel vous proposez une animation autour de l'apéritif à base de Lillet (**annexe 10**).

Document 2 La fiche de présentation des salons de réception

L'Hôtel restaurant La Tour du Château du Panache dispose de 3 salles, exposées à la lumière du jour avec de belles échappées sur le parc.

Nom des salles	Surface m ²	Capacité en nombre de personnes				
		Théâtre	École	U	Repas	Cocktail
<p>Pessac-Léognan</p>  <p>Source : www.mariage.net</p>	45	25	18	15	25	30
<p>Graves</p>  <p>Source : www.lepoint.fr</p>	90	55	35	40	45	65
<p>Bacchus</p>  <p>Source : www.hotel-leroyal.com</p>	65	45	22	30	40	50

Rappel des espaces ratios

- Calcul du dégagement derrière le buffet.
- Calcul de la surface des buffets (tables d'une largeur de 0.90 m)
(Jusqu'à 20 personnes : 3 mètres linéaires de buffet suffisent, au-delà, il faut ajouter 1 mètre linéaire par tranche de 10 personnes.)
- Calcul du dégagement devant le buffet (si assis)
- Calcul de la surface pour les clients

Tableau des surfaces par client pour les buffets assis :

Confort	Surface par client
Minimum	1.40 m ²
Bon confort	1.50 m ²
Grand confort	1.80 m ²

Matériel disponible :

Matériel disponible :	
<u>Table pour les buffets</u>	➤ Table rectangulaire (pour les buffets) : 80 cm x 120 cm
<u>Table pour les clients</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Table rectangulaire : 80 cm x 120 cm ➤ Table carrée : 80 cm x 80 cm ➤ Disponibilité de plateaux ronds diamètre : 120 cm et 160 cm

FROMAGERIE « TOUT UN FROMAGE »

Place de la résistance

33000 BORDEAUX

05 35 21 XX XX



Catalogue été

Code	Appellation	Conditionnement	Prix moyen HT
BEA2547	BEAUFORT	kg	18.00 €
CAM2598	CAMEMBERT	250 g	4.60 €
CAN7869	CANTAL jeune	kg	8.40 €
OI78965	OSSAU IRATY	kg	17.50 €
SAL5698	SALERS	kg	16.80 €
ROQ2358	ROQUEFORT grand affineur 3 kg	pièce	57.80 €
STN5986	SAINT NECTAIRE fermier	kg	10.70 €
ROC3269	ROCAMADOUR	pièce 35 g	1.18 €
CDP23698	CHABICHOU DU POITOU	pièce 150 g	4.27 €
GRF1212	GRUYÈRE FRANÇAIS	kg	7.35 €
RDC4578	RIGOTTE DE CONDRIEU	pièce 35 g	1.55 €
STP9696	SAINT PAULIN	kg	5.50 €
NEU5858	NEUFCHATEL	pièce 200 g	3.90 €
MAR7896	MAROILLES	pièce 575 g	8.85 €
EPO1230	ÉPOISSES	pièce 250 g	5.95 €
GOC3566	GOUDA AU CUMIN	kg	8.30 €
BDC3487	BÛCHE DE CHEVRE	pièce 230 g	4.80 €
SMT4592	SAINTE MAURE DE TOURAINE	pièce 250 g	5.95 €

<p>AOP Vouvray Le Mont Moelleux 2015 Domaine Huet 31,00 € TTC</p> 	<p> Fiche Technique</p> <p>Contenance : 75 cl Millésime : 2015 Cépage(s) : Chenin 100%</p> <p>Terroir : le Mont est l'un des trésors du plateau de Vouvray tant dans la qualité de l'endroit que dans la typicité qu'apporte au chenin le terroir d'argile verte à silex appelé localement « perruche ».</p> <p>Caractéristiques : couleur jaune paille. Complexité au nez, parfums de fruits jaunes mûrs. De l'énergie avec de beaux amers en fin de bouche.</p>
<p>AOP Jurançon moelleux Cuvée Thibault 2012 18,00€ TTC</p> 	<p> Fiche Technique</p> <p>Contenance : 75 cl Millésime : 2012 Cépage(s) : Petit Manseng 100 %</p> <p>Terroir : sur les coteaux de Chapelle de Rouse dans le piémont Pyrénéen. Les raisins subissent à la fois le climat océanique et le climat montagnard.</p> <p>Caractéristiques : jaune or, d'une grande brillance, belle vivacité. Parfums de mandarine, pêche et fruits confits. Un équilibre harmonieux et une matière enrichissante. Un vin de garde</p>
<p>AOP Alsace Gewurztraminer VT Gustave Lorentz 2010 24,90 € TTC</p> 	<p> Fiche Technique</p> <p>Contenance : 50 cl Millésime : 2010 Cépage(s) : Gewurztraminer 100 %</p> <p>Terroir : vignes âgées de plus de 25 ans pour les plus jeunes et de plus de 45 ans pour les plus anciennes. Issues du terroir du Grand Cru Altenberg de Bergheim</p> <p>Caractéristiques : coté minéral typique du terroir. Bouquet fin et délicat. Parfums de fleurs (pivoine, rose, jasmin), de fruits exotiques très mûrs. Gras en bouche, puissance et longueur avec des arômes de fruits sur-mûris.</p>
<p>AOP Sauternes Lamothe Guignard 2010 26,00 € TTC</p> 	<p> Fiche Technique</p> <p>Contenance : 75 cl</p> <p>Millésime : 2010 Cépage(s) : Sémillon 90%, Sauvignon 5%, Muscadelle 5%</p> <p>Terroir : situé sur une des meilleures croupes argilo-graveleuses de la commune de Sauternes, exposée sur les pentes nord et nord-ouest dominant la vallée du Ciron.</p> <p>Caractéristiques : robe jaune argenté. Belle limpidité. Arômes de fruits exotiques et notes miellées, puissance et délicatesse. Attaque de bouche équilibrée, structure généreuse et grasse. Finale en notes d'agrumes et une longue douceur vanillée, typée de raisins passerillés.</p>



NOUVELLE AQUITAINE

Les produits marqueurs

Charcuteries

Jambon de Bayonne (IGP), dérivés du canard gras ou de l'oie grasse (foie gras, confits, cou farci, rillettes, magret fumé ou séché), boudin basque

Produits de la mer et Poissons

Pibales (alevins d'anguille), céteau (sorte de petite sole), thon, maigre, bar, alose, lamproie, huîtres d'Arcachon, caviar de Gironde, chipirons (calamar)

Viandes, volailles, gibier

Oie et canard gras (IGP), agneau de Pauillac (IGP), bœuf de Chalosse (IGP), porc noir du Pays Basque, palombe (pigeon), volailles IGP (Gers, Gascogne, Landes, Béarn)

Légumes

Cèpes de Bordeaux, piment d'Espelette, chanterelles, truffe noire du Périgord (3), artichaut de Macau, haricot tarbais, asperges des sables des Landes (IGP), carottes des sables des Landes (IGP)

Fruits

Melon de Lecture, fraises de Pessac, pommes du Limousin (AOP), cerises d'Ixassou, pruneaux d'Agen (IGP), noix du Périgord (IGP), kiwi de l'Adour (IGP)

Confiseries, douceurs

Macarons de Saint-Émilion, cannélés bordelais, pastis landais, gâteau basque à la crème d'amande ou à la cerise noire d'Ixassou, gâteau aux noix



La Tour du Château du Panache
42 Avenue Gustave Eiffel
33600 Pessac - Bordeaux France
Tél. : +33(0)5 XX XX 23 12
contact@latourdupanache.com



Boissons chaudes	
BRSA	
Produits de boulangerie	
Charcuteries et Poissons fumés	
Plats chauds et ovoproduits	
Légumes ou féculents et salades, céréales	
Produits laitiers	
Desserts, fruits et produits sucrés	
<p>Vins régionaux : 1 appellation par couleur</p> <p>Vin blanc :</p> <p>Vin rouge :</p> <p>Vin effervescent :</p>	

Liaisons	Réglementation 	Matériels de présentation sur le buffet
Chaudes		
Froides		

Bactéries	Règles d'hygiène
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Salmonelle ➤ Staphylocoque doré ➤ Listéria 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤ ➤



La Tour du Château du Panache
42 Avenue Gustave Eiffel
33600 Pessac - Bordeaux France
Tél. : +33(0)5 XX XX 23 12
contact@latourdupanache.com

Nom des salons	Surfaces m ²
Pessac-Léognan	45 m ²
Graves	90 m ²
Bacchus	65 m ²

Nommez le salon choisi et justifiez votre choix par des données chiffrées :

Nom du salon :

Calcul de la surface clients nécessaire :

Calcul de la surface buffet :

Surface totale allouée au brunch :



La Tour du Château du Panache
42 Avenue Gustave Eiffel
33600 Pessac - Bordeaux France
Tél. :+33(0)5 XX XX 23 12
contact@latourdupanache.com

Salle réservée :

ENTREE



Région :		Région :		Région :	
AOP :		AOP :		AOP :	
Famille:		Famille:		Famille:	
Lait :		Lait :		Lait :	

Région :		Région :		Région :	
AOP :		AOP :		AOP :	
Famille:		Famille:		Famille:	
Lait :		Lait :		Lait :	





La Tour du Château du Panache

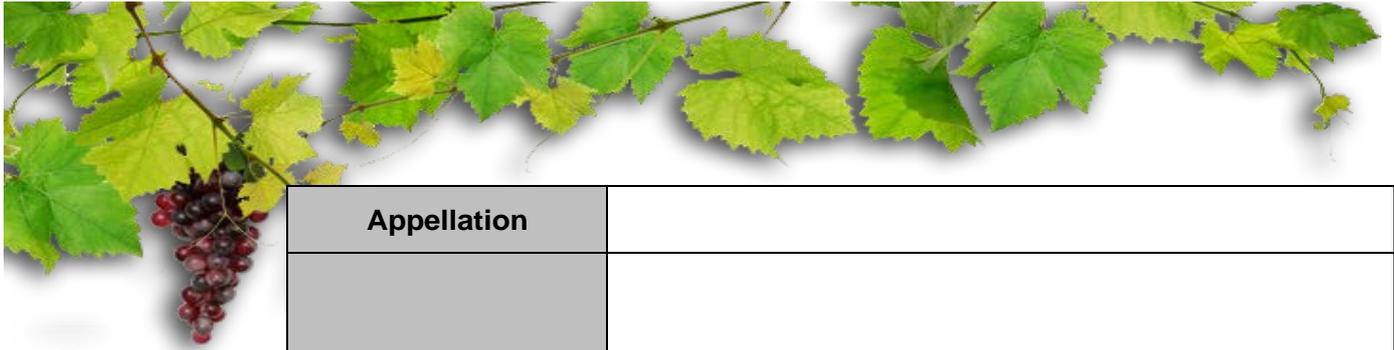
42 Avenue Gustave Eiffel
33600 Pessac - Bordeaux France
Tél. : +33(0)5 XX XX 23 12

contact@latourdupanache.com

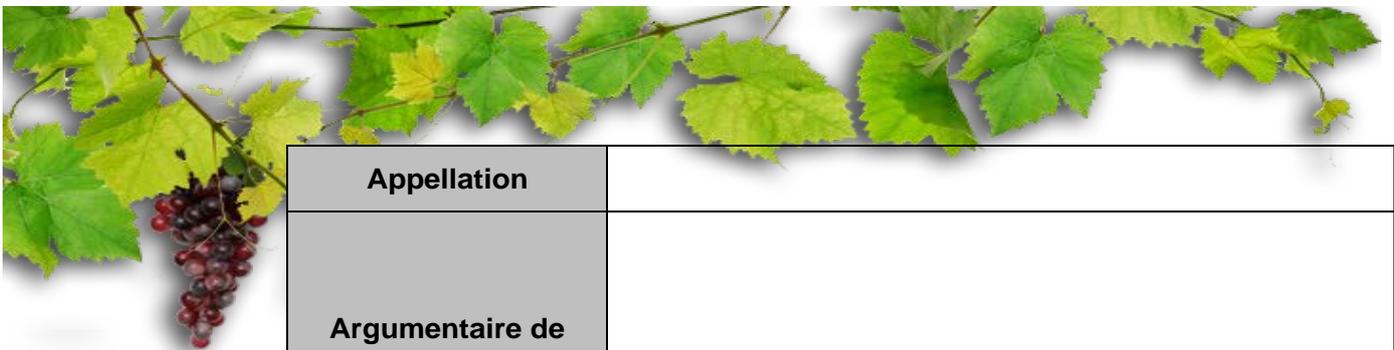
AOP	ACHAT HT	POIDS	COÛT HT (par portion)

Coût Matières premières HT





Appellation	
Argumentaire de vente	
Accord mets et vin	
Prix au verre (8 cl) détail du calcul	



Appellation	
Argumentaire de vente	
Accord mets et vin	
Prix au verre (8 cl) détail du calcul	

Appellation	Estimation des ventes de verres (8 cl) par mois	Nombre de bouteilles à commander
	100	
	100	

Justifier le nombre de bouteilles à commander :

**Déjeuners au Domaine viticole Clarence DILLON***Domaine Clarence Dillon*

Menu à 25,00 €

- Plat :

- Dessert :

Menu à 32,00 €

- Entrée :

- Plat :

- Dessert :

Menu à 40,00 €

- Entrée :

- Plat :

- Fromage (1) :

- Dessert :

Envoyer**Enregistrer****Supprimer**

À :

Objet :

Pièces(s) jointe(s)