Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2026

ÉPREUVE EP3 : GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Coefficient : 5 Durée : 30 minutes

Le candidat présente son dossier de projet professionnel en deux exemplaires. Aucun autre document n'est requis.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Projet professionnel et entretien (10 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Connaissances et compétences de gestion en situation professionnelle (10 points)	Dossier Questionnement

Aucune calculatrice n'est requise pour cette épreuve orale.

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

DOSSIER SUJET

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE ORALE ET CONSIGNES AU CANDIDAT : RESTAURANT LE COMPTOIR DES HALLES, ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION TRADITIONNELLE SITUÉ À TOURS (INDRE-ET-LOIRE)

L'épreuve EP3 se déroule en deux parties de 15 minutes. Pour la première partie, le candidat présente son projet professionnel pendant 5 minutes maximum, sans interruption, puis répond aux questions du jury sur ce projet et sur les compétences G3 ou G4 qui y sont associées.

Le dossier de projet professionnel comporte 4 à 8 pages hors annexes. Il est réalisé à l'aide d'un outil informatique et remis en deux exemplaires. Il porte sur G3 ou G4, sert de support à la première partie et n'est pas noté en tant que tel.

La seconde partie porte sur des situations professionnelles vécues, en lien avec G1 et G2, ainsi qu'avec la compétence G3 ou G4 qui n'a pas été évaluée lors de la première partie. Le jury apprécie la capacité du candidat à présenter les faits, à justifier ses choix et à proposer des actions adaptées. Le barème indiqué dans les parties ci-dessous constitue la répartition des points sur 20.

La situation professionnelle de référence pour les questions de la seconde partie est la suivante : au restaurant Le Comptoir des Halles, le service du vendredi soir prévoit 72 couverts entre 19 h et 22 h. L'équipe de cuisine comprend un chef, un second, deux chefs de partie et deux commis. Un commis est nouvellement recruté et a effectué deux services dans l'établissement. Un chef de partie signale une absence imprévue à 15 h 30. Le service doit maintenir la carte prévue, dont un plat contient des fruits à coque et un autre est proposé sans gluten selon la fiche technique de l'établissement. Les fiches de production et la liste écrite des allergènes sont disponibles en cuisine. Le responsable de cuisine doit réorganiser le travail, transmettre les informations utiles à l'équipe et assurer le suivi de la qualité et de la sécurité alimentaire.

PARTIE 1 : Projet professionnel et entretien (10 points)

Présentation du projet et entretien portant sur G3 ou G4

Durée totale : 15 minutes. Le candidat présente son projet professionnel pendant 5 minutes maximum, sans interruption. Le jury conduit ensuite un entretien portant sur le projet et sur les compétences correspondantes. Le dossier sert de support à l'échange et n'est pas noté en tant que document.

1.1 (4 points) Présentez votre projet professionnel en 5 minutes maximum. Situez votre objectif, les étapes envisagées et les compétences professionnelles que vous souhaitez mobiliser ou développer.

1.2 (6 points) À partir de votre dossier, expliquez les choix effectués et les démarches déjà engagées. Précisez les ressources ou interlocuteurs mobilisés, les difficultés rencontrées ou anticipées, ainsi que les moyens retenus pour évaluer l'avancement de votre projet. Le jury interroge le candidat sur G3 ou G4 selon la compétence portée par son dossier.

PARTIE 2 : Connaissances et compétences de gestion en situation professionnelle (10 points)

Qualité en restauration, communication et travail en équipe, G1 et G2, et compétence G3 ou G4 non évaluée en première partie

Durée : 15 minutes. Répondez en vous appuyant sur des situations professionnelles vécues. La situation du restaurant Le Comptoir des Halles peut servir de support à l'échange, mais les réponses doivent être reliées à votre expérience et à des pratiques professionnelles justifiées.

Données de la situation professionnelle

Élément	Donnée disponible
Couverts prévus	72 couverts entre 19 h et 22 h
Équipe prévue	1 chef, 1 second, 2 chefs de partie et 2 commis
Événement à gérer	Absence imprévue d'un chef de partie signalée à 15 h 30
Nouveau membre	Un commis a effectué deux services dans l'établissement
Information alimentaire	Un plat contient des fruits à coque ; un autre est proposé sans gluten selon la fiche technique
Supports disponibles	Fiches de production et liste écrite des allergènes de l'établissement

Données communiquées au candidat pour l'entretien oral.

2.1 (2 points) À partir d'une situation professionnelle vécue, expliquez comment vous avez transmis une information importante à l'équipe. Précisez comment vous vous êtes assuré que le message était clair, complet et compris par les personnes concernées.

2.2 (2 points) Dans la situation du service de 72 couverts, indiquez comment vous organiseriez une transmission fiable concernant les plats contenant des fruits à coque et la proposition sans gluten. Expliquez les vérifications à effectuer à partir des fiches disponibles et la conduite à tenir en cas d'information incertaine.

2.3 (2 points) Décrivez une situation vécue d'intégration ou d'accompagnement d'un nouveau membre de l'équipe. Présentez les consignes données, les gestes ou tâches confiés, le suivi réalisé et la manière dont vous avez adapté votre accompagnement à son niveau d'autonomie.

2.4 (2 points) Face à l'absence annoncée à 15 h 30, proposez une organisation du travail compatible avec le service prévu. Indiquez les critères utilisés pour répartir les tâches, vérifier les compétences disponibles, préserver les temps de repos et solliciter un renfort si nécessaire. Expliquez comment vous communiqueriez cette organisation à l'équipe.

2.5 (2 points) Présentez une situation professionnelle vécue dans laquelle vous avez contribué au suivi de la qualité, à la prévention d'un risque ou à la résolution d'une difficulté d'équipe. Exposez les faits, les mesures prises, les personnes informées et le résultat observé. Le jury vous interroge également sur la compétence G3 ou G4 qui n'a pas été évaluée en première partie.

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.