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 se présente avec deux exemplaires de son dossier personnel, informatisé, de 4 à 8 pages hors annexes. Aucun autre document ou matériel n'est autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Présentation du projet professionnel et entretien (8 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Situations professionnelles de gestion (12 points)	Dossier Questionnement

Aucune consigne particulière d'autorisation de calculatrice ne s'applique à cette épreuve orale.

Ce sujet comporte 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES DE L'ÉPREUVE : RESTAURANT FICTIF « L'ATELIER DES HALLES », SECTEUR DE TOURS, INDRE-ET-LOIRE

L'épreuve ponctuelle orale EP3 dure 30 minutes et comporte deux parties de 15 minutes. Dans la première partie, le candidat présente son dossier et son projet professionnel pendant 5 minutes au maximum, puis répond aux questions du jury. Dans la seconde partie, il traite des situations professionnelles relatives à la gestion de l'activité de restauration.

Le dossier personnel, de 4 à 8 pages hors annexes, porte sur le parcours professionnel ou sur le projet professionnel du candidat. Il présente notamment son cursus, sa connaissance du secteur local et national et, s'il s'agit d'un projet, une démarche structurée et argumentée. Le candidat apporte deux exemplaires. Le dossier sert de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel. En l'absence de dossier ou si celui-ci n'est pas conforme, l'interrogation ne peut avoir lieu et la note zéro est attribuée.

Les situations de la seconde partie portent sur l'analyse de données commerciales et économiques ainsi que sur les démarches de démarrage d'une activité. Les données nécessaires aux calculs sont fournies ci-dessous. Les calculs sont évalués pour leur méthode, leur résultat et leur interprétation professionnelle.

PARTIE 1 : Présentation du projet professionnel et entretien (8 points)

Compétence G4 : construire, argumenter et communiquer un projet professionnel

Durée totale : 15 minutes, dont 5 minutes maximum pour la présentation du candidat. Le jury s'appuie sur le dossier personnel présenté par le candidat. Les questions portent sur la cohérence du projet, son ancrage dans le marché et les choix de développement, notamment au regard d'une démarche de développement durable.

1.1 (3 points) Présentez en 5 minutes au maximum votre parcours, votre projet professionnel et les principales étapes prévues pour le concrétiser. Faites apparaître les compétences acquises, les objectifs visés et les échéances principales.

1.2 (2 points) À partir de votre dossier, caractérisez la clientèle visée et le marché local de votre projet. Présentez au moins un élément de concurrence, une opportunité et un risque, en justifiant vos réponses par les informations disponibles dans votre dossier.

1.3 (3 points) Justifiez deux choix structurants de votre projet parmi les éléments suivants : statut juridique envisagé, positionnement, politique de prix, offre de produits, mode de distribution ou communication. Présentez également une action concrète de développement durable et indiquez comment vous pourrez en apprécier les effets.

PARTIE 2 : Situations professionnelles de gestion (12 points)

Compétences G1 et G2, et mobilisation des acquis professionnels relevant de G3 ou G4

Durée : 15 minutes. Vous intervenez comme futur responsable du restaurant fictif « L'Atelier des Halles ». Pour les calculs, arrondissez les montants à l'euro le plus proche et les taux à un chiffre après la virgule. Les montants de chiffre d'affaires et de charges indiqués dans le tableau sont annuels et hors taxes, sauf indication contraire.

Données prévisionnelles simplifiées du restaurant

Indicateur	Valeur	Précision
Chiffre d'affaires prévisionnel	240 000 €	Montant annuel hors taxes
Charges variables	35 % du chiffre d'affaires HT	Achats consommés et autres charges variables
Charges fixes annuelles	144 000 €	Hors charges variables
Prix de vente d'une boisson alcoolisée	8,50 € HT	Taux de TVA fourni pour cet exercice : 20 %

Données communiquées par le porteur de projet pour une année complète d'activité.

2.1 (3 points) Calculez la marge sur coûts variables annuelle et son taux par rapport au chiffre d'affaires hors taxes. Utilisez les relations suivantes : $\text{MCV} = \text{CA HT} - \text{charges variables}$ et $\text{TMCV} = \text{MCV} / \text{CA HT}$. Présentez les étapes du calcul et interprétez le taux obtenu pour la gestion du restaurant.

2.2 (3 points) Calculez le seuil de rentabilité annuel en chiffre d'affaires hors taxes à partir des données fournies, selon la relation $\text{seuil de rentabilité} = \text{charges fixes} / \text{TMCV}$. Comparez le résultat au chiffre d'affaires prévisionnel de 240 000 € et indiquez la marge de sécurité en euros.

2.3 (3 points) Pour la boisson alcoolisée, calculez le montant de TVA et le prix toutes taxes comprises à partir du prix de vente HT et du taux de TVA expressément fourni dans le sujet. Présentez les formules $\text{TVA} = \text{prix HT} \times \text{taux de TVA}$ et $\text{prix TTC} = \text{prix HT} + \text{TVA}$, puis expliquez pourquoi le suivi distinct des montants HT et TTC est nécessaire dans la gestion de l'activité.

2.4 (3 points) Le restaurant prévoit une ouverture dans quatre mois. Présentez, dans un ordre cohérent, quatre démarches ou vérifications à effectuer avant le démarrage parmi les thèmes suivants : choix et formalisation du statut, bail commercial ou reprise du fonds, formalités de création, permis d'exploitation et licence selon l'activité, hygiène et sécurité alimentaire, obligations liées aux locaux recevant du public, assurances et organisation du personnel. Pour deux démarches, indiquez le risque professionnel associé à une omission et la manière de vérifier l'information applicable à la situation réelle.

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.