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

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Épreuve EG5 : Langue vivante étrangère, anglais

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-AC-EG5** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Compréhension et présentation orale du briefing de service** (4 questions) **Page 3**

2. **Interaction professionnelle sur des demandes alimentaires** (4 questions) **Page 5**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Langue vivante (Anglais)/2026/BP Cuisine - Langue vivante (Anglais) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Compréhension et présentation orale du briefing de service

Le candidat présente en anglais un briefing interne du restaurant gastronomique Harbour Table, à Brighton, sur les réservations, le menu dégustation et les demandes alimentaires de clients. Il restitue les informations utiles à la cuisine en distinguant les adaptations confirmées des vérifications encore nécessaires.

Compréhension du document

Question 1.1. Présentez en anglais la situation décrite dans le document et identifiez les personnes ou les équipes concernées.

Model answer: This is an internal briefing for the Saturday evening team at Harbour Table, a restaurant in Brighton. The restaurant expects 42 guests. The kitchen team, the head chef and the front-of-house team are involved. They need to coordinate the service and pass guests' dietary requests to the kitchen.

Traduction pédagogique : C'est un briefing interne pour l'équipe du samedi soir au Harbour Table, à Brighton. Le restaurant attend 42 clients. L'équipe de cuisine, le chef et l'équipe de salle sont concernés. Ils doivent coordonner le service et transmettre les demandes alimentaires à la cuisine.

Useful language: *is involved* means « est concerné »; *need to* expresses a necessary action. *Front-of-house* means « équipe de salle ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Saturday evening briefing at Harbour Table in Brighton: 42 guests are expected. The kitchen, head chef and front-of-house team must coordinate the service and dietary requests.

Question 1.2. Relevez oralement en anglais trois informations concrètes concernant l'organisation du service ou la préparation des plats.

1. **Model answer:** The kitchen briefing starts at 5:45 pm.
2. The first table is booked for 6:30 pm.
3. The four-course tasting menu includes roasted beetroot, baked cod, slow-cooked lamb and lemon posset.

Traduction pédagogique : Le briefing de cuisine commence à 17 h 45. La première table est réservée à 18 h 30. Le menu dégustation en quatre services comprend de la betterave rôtie, du cabillaud au four, de l'agneau mijoté et un posset au citron.

Useful language: *starts at* gives a start time; *is booked for* gives a reservation time; *includes* introduces items. *Four-course* means « en quatre services ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Kitchen briefing: 5:45 pm. First table: 6:30 pm. Four-course menu: beetroot, cod, lamb and lemon posset.

Question 1.3. Expliquez en anglais les mesures prévues pour répondre aux besoins alimentaires signalés par les clients. Distinguez les informations confirmées de celles qui nécessitent une vérification.

Model answer: For the vegetarian guest, the beetroot starter can be served without goat's cheese. The mushroom and pearl barley stew is available as a vegetarian main course if requested before the order is sent. The menu information lists no peanuts, but this does not prove a dish is safe.

- The chef must check supplier labels, ingredients and cross-contact for the peanut allergy.
- The starter contains goat's cheese and the lemon posset contains cream. For the dairy allergy, the chef must confirm whether a suitable alternative and safe preparation are possible. The tasting-menu dessert also contains wheat.

Traduction pédagogique : L'entrée de betterave peut être servie sans fromage de chèvre. Le ragoût de champignons et d'orge perlé est proposé comme plat végétarien s'il est demandé avant l'envoi de la commande. Le chef doit vérifier les allergènes et les risques de contamination croisée avant de confirmer une solution.

Useful language: *can be served* is the passive form; *must check* expresses a necessary verification. *Cross-contact* means « contamination croisée ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> The beetroot starter and vegetarian stew are possible options. Allergy safety and any dairy-free alternative require confirmation by the chef.

Question 1.4. Résumez en anglais le message principal du document en deux ou trois phrases et indiquez une action à effectuer avant le service.

> **Model answer:** The team must communicate every dietary request clearly and never make assumptions about allergens. Before service, the front-of-house team should send each exact request to the kitchen. The head chef must check any uncertain ingredient or preparation method.

Traduction pédagogique : L'équipe doit transmettre clairement chaque demande alimentaire et ne jamais faire de suppositions sur les allergènes. Avant le service, la salle doit envoyer chaque demande précise à la cuisine. Le chef doit vérifier tout ingrédient ou mode de préparation incertain.

Useful language: *should* gives advice, while *must* expresses an obligation. *Before service* means « avant le service »; *send each exact request* means « transmettre chaque demande précise ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Send every exact dietary request to the kitchen before service. The head chef checks any uncertain ingredient or preparation method.

2. Interaction professionnelle sur des demandes alimentaires

Le candidat joue le rôle d'un cuisinier ou d'une cuisinière au Harbour Table et échange en anglais avec un responsable de salle qui lui transmet des demandes de clients avant le service. Il clarifie les besoins, propose une réponse à partir du DT 2 et fait vérifier par le chef toute information incertaine, notamment au sujet des allergènes.

Interaction professionnelle

Question 2.1. Accueillez la demande du responsable de salle et demandez une précision pertinente sur les besoins du client.

Model in English: "Good evening. Of course, I'll help. Could you tell me the client's exact dietary requirement? Is it a preference, an intolerance or an allergy? If it is an allergy, which ingredient must they avoid?"

Traduction : « Bonsoir. Bien sûr, je vais vous aider. Pouvez-vous me préciser le besoin alimentaire du client ? Est-ce un choix, une intolérance ou une allergie ? S'il s'agit d'une allergie, quel ingrédient doit-il éviter ? »

Vocabulaire et grammaire : *Could you tell me…?* est une demande polie. *Must avoid* signifie « doit éviter ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Good evening. What is the client's exact dietary requirement, and which ingredient must they avoid?

Question 2.2. Expliquez en anglais quelles adaptations sont envisageables d'après le DT 2 et quelles vérifications doivent être faites avant de confirmer un plat.

1. **Model in English:** "For a vegetarian guest, we can serve the beetroot starter without goat's cheese, or offer the mushroom and pearl barley stew if it is requested before the order is sent. For a peanut allergy, the chef must check ingredients, supplier labels and cross-contact. The menu lists no peanuts, but that does not confirm safety. For a dairy allergy, the starter contains goat's cheese and the posset contains cream. The chef must check whether another option and safe preparation are possible."
2. **Traduction :** Pour une personne végétarienne, on peut servir l'entrée de betterave sans fromage de chèvre, ou proposer le ragoût si la demande est faite avant l'envoi de la commande. Pour les allergies, le chef vérifie les ingrédients et les risques de contact croisé. L'option sans produits laitiers et les conditions de préparation doivent aussi être confirmées.

Vocabulaire : *without* signifie « sans » ; *must check* exprime une vérification obligatoire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les adaptations végétariennes sont prévues. Le chef doit vérifier les ingrédients, les étiquettes et les risques de contact croisé avant de confirmer tout plat lié à une allergie.

Question 2.3. Proposez une solution claire pour le client, transmettez les consignes utiles à l'équipe de cuisine et répondez aux questions ou objections du responsable de salle.

- **Model in English:** "For the vegetarian guest, we can offer the beetroot starter without goat's cheese and the mushroom and pearl barley stew. I'll confirm the request with the chef and enter the correct dish on the order.

If the peanut-allergic guest asks whether the menu is safe, I can't confirm that yet: the chef must check the labels and cross-contact. For the dairy allergy, the starter and posset contain dairy, so I'll ask the chef to check another option and safe preparation. I won't promise a dish before confirmation."

- **Traduction :** Pour la personne végétarienne, nous pouvons proposer l'entrée sans fromage de chèvre et le ragoût. Je confirmerai la demande avec le chef et noterai le bon plat. Pour les allergies, je ne peux pas garantir la sécurité avant les vérifications du chef.

Vocabulaire et grammaire : *I'll ask* annonce une action à venir ; *I can't confirm yet* évite une garantie non vérifiée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Proposer les options végétariennes, transmettre chaque demande exacte en cuisine et ne confirmer aucun plat lié à une allergie avant les vérifications du chef.

Question 2.4. Terminez l'échange en reformulant l'accord obtenu et en précisant qui doit effectuer la prochaine vérification.

> **Model in English:** "So, we'll record the exact requests and confirm the vegetarian dishes with the chef. The chef will check the ingredients, supplier labels and preparation arrangements for the allergies. I'll come back to you with a confirmed answer before we inform the clients."

Traduction : « Donc, nous noterons les demandes exactes et confirmerons les plats végétariens avec le chef. Le chef vérifiera les ingrédients, les étiquettes des fournisseurs et les conditions de préparation pour les allergies. Je reviendrai vers vous avec une réponse confirmée avant d'informer les clients. »

Vocabulaire et grammaire : *So* sert à reformuler l'accord ; *will check* annonce une vérification à venir ; *come back to you* signifie « revenir vers vous ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le chef vérifie les ingrédients et les conditions de préparation. Je transmets sa réponse confirmée au responsable de salle.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EG5 d'anglais du BP Arts de la cuisine, session 2026, porte le code 26-BP-AC-EG5, dure officiellement 3 heures et a un coefficient 3. À partir du briefing et des notes du restaurant Harbour Table à Brighton, le candidat présente les informations de service et traite des demandes alimentaires. Il démontre sa compréhension, son expression orale et sa capacité à communiquer avec prudence sur les allergènes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le briefing porte sur 42 clients, avec réunion de cuisine à 17 h 45 et première table réservée à 18 h 30.
- Le menu dégustation compte quatre plats; le plat principal végétarien doit être demandé avant l'envoi de la commande en cuisine.
- L'absence d'un allergène dans les informations du menu ne suffit pas à garantir qu'un plat convient à une personne allergique.
- Pour une allergie, le chef doit vérifier les ingrédients, les étiquettes fournisseurs et le risque de contact croisé avant toute confirmation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présentez les informations en anglais de façon intelligible et organisée, sans remplacer la réponse orale par la lecture de notes.
- Distinguez les adaptations disponibles des options qui nécessitent l'accord ou la vérification du chef.
- Répétez la demande pour vérifier qu'elle est comprise, puis transmettez-la précisément à l'équipe de cuisine.
- Ne promettez pas un plat sans allergène ni une alternative avant confirmation des ingrédients et des conditions de préparation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment utiliser les cinq minutes de préparation ?

Repérez les personnes concernées, les horaires, les plats et les demandes alimentaires dans les documents. Notez des mots-clés sur le document de préparation si vous le souhaitez. Les notes ne sont pas évaluées et ne remplacent pas la réponse orale.

Q : Peut-on confirmer qu'un plat convient à une personne allergique si le menu ne mentionne pas l'allergène ?

Non. L'absence de l'allergène dans les informations du menu ne garantit pas l'innocuité du plat. Demandez au chef de vérifier les ingrédients, les étiquettes des fournisseurs et le risque de contact croisé avant de répondre au client.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment les points sont-ils répartis ?

La durée officielle indiquée est de trois heures. Le sujet précise cinq minutes de préparation et quinze minutes d'épreuve orale. La compréhension et la présentation valent 10 points, et l'interaction professionnelle vaut également 10 points.

Q : Quels critères faut-il respecter dans les réponses et l'échange professionnel ?

Le sujet demande une expression intelligible et organisée en anglais, une restitution fidèle des informations et des échanges permettant de clarifier les demandes. Il faut transmettre les consignes à la cuisine, signaler les incertitudes et ne pas inventer de garantie sur les allergènes.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Langue vivante (Anglais)/2026/BP Cuisine - Langue vivante (Anglais) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

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.