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 EG5 : LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE, ANGLAIS

Coefficient : 3 Durée : 3 heures

Les documents fournis avec le sujet sont mis à la disposition du candidat pendant le temps de préparation.
Aucun document personnel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
Partie 1 : Compréhension et présentation d'un document (10 points)	Dossier Questionnement
Partie 2 : Interaction en situation professionnelle (10 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : HARBOUR TABLE, RESTAURANT GASTRONOMIQUE, BRIGHTON, ROYAUME-UNI

L'épreuve évalue la compréhension d'un support en anglais, la capacité à présenter des informations de façon intelligible et organisée, ainsi que l'aptitude à interagir en anglais dans une situation professionnelle. Le candidat dispose de 5 minutes pour prendre connaissance des documents du dossier. L'épreuve orale dure 15 minutes.

Les documents du dossier sont des supports conçus pour cette épreuve. Ils ne constituent pas des articles de presse publiés. Le candidat peut prendre quelques notes sur le document réponse pendant la préparation. Ces notes ne sont pas évaluées et ne remplacent pas les réponses orales.

La première partie porte sur la compréhension et la présentation orale des informations du DT 1. La deuxième partie prend la forme d'un échange professionnel à partir de la situation décrite dans le DT 2. Le candidat est invité à s'exprimer en anglais et à demander une clarification si nécessaire.

Partie 1 : Compréhension et présentation d'un document (10 points)

Comprendre un document en anglais et en restituer les informations essentielles

À partir du DT 1, présentez oralement en anglais le sujet du document et les informations utiles à l'équipe de cuisine. Vous pouvez consulter le document pendant votre présentation. Les questions ci-dessous sont posées par l'examinateur et peuvent être suivies de demandes de précision.

1.1 (2 points) Présentez en anglais la situation décrite dans le document et identifiez les personnes ou les équipes concernées.

1.2 (3 points) Relevez oralement en anglais trois informations concrètes concernant l'organisation du service ou la préparation des plats.

1.3 (3 points) 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.

1.4 (2 points) Résumez en anglais le message principal du document en deux ou trois phrases et indiquez une action à effectuer avant le service.

Partie 2 : Interaction en situation professionnelle (10 points)

Prendre part à un échange professionnel en anglais

Vous êtes cuisinier ou cuisinière au Harbour Table. L'examinateur joue le rôle d'un responsable de salle qui vous transmet des demandes de clients avant le service. En anglais, échangez avec lui afin de clarifier les demandes, de vérifier les informations nécessaires avec la cuisine et de proposer une

réponse adaptée. Les informations disponibles figurent dans le DT 2. N'inventez pas de garantie concernant les allergènes si elle n'est pas établie par le document.

2.1 (2 points) Accueillez la demande du responsable de salle et demandez une précision pertinente sur les besoins du client.

2.2 (3 points) Expliquez en anglais quelles adaptations sont envisageables d'après le DT 2 et quelles vérifications doivent être faites avant de confirmer un plat.

2.3 (3 points) Proposez une solution claire pour le client et transmettez les consignes utiles à l'équipe de cuisine. Répondez aux questions ou objections du responsable de salle.

2.4 (2 points) Terminez l'échange en reformulant l'accord obtenu et en précisant qui doit effectuer la prochaine vérification.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : SERVICE BRIEFING: SATURDAY EVENING RESERVATIONS

Harbour Table, Brighton. Internal kitchen briefing. Prepared for the Saturday evening team.

Tonight we are expecting 42 guests across the dining room. The first table is booked for 6:30 pm, and the kitchen briefing starts at 5:45 pm. The tasting menu has four courses: roasted beetroot with whipped goat's cheese, baked cod with crushed potatoes, slow-cooked lamb shoulder with spring vegetables, and lemon posset with shortbread.

One guest has told the restaurant that they are vegetarian. The beetroot starter can be served without goat's cheese. A separate vegetarian main course, mushroom and pearl barley stew, is available if it is requested before the order is sent to the kitchen. The tasting menu dessert contains dairy and wheat. The kitchen has not yet confirmed whether a suitable alternative dessert can be prepared.

Two guests have reported food allergies. One has a peanut allergy; the other has a dairy allergy. The current menu information lists no peanuts in the four tasting-menu courses, but the kitchen must check the supplier labels and the risk of cross-contact before confirming any dish. The beetroot starter contains goat's cheese, and the lemon posset contains cream. Do not describe a dish as allergen-free until the chef has checked the ingredients and preparation area.

The head chef asks the team to send all dietary requests to the kitchen before service. If an ingredient or preparation method is uncertain, ask the head chef rather than making an assumption. Clear communication between front of house and the kitchen is essential.

DT 2 : DIETARY REQUESTS AND KITCHEN RESPONSE

Internal service note: information available to the kitchen team

Vegetarian request: The beetroot starter can be served without goat's cheese. The mushroom and pearl barley stew is available as a vegetarian main course when requested before the order is sent to the kitchen. Confirm the request with the chef and make sure the correct dish is entered on the order.

Peanut allergy: The current menu information does not list peanuts in the four tasting-menu courses. This information alone is not sufficient to confirm that a dish is safe. Check supplier labels, ingredients and possible cross-contact with the chef before giving the guest an answer.

Dairy allergy: The beetroot starter contains goat's cheese, and the lemon posset contains cream. The chef must check whether another option can be prepared and whether the preparation area and utensils can be managed safely. Do not promise an alternative until the chef has confirmed it.

Communication procedure: Repeat the request to the guest or the front-of-house colleague to make sure it has been understood. Pass the exact request to the kitchen. If information is missing or uncertain, say that you will check with the chef and return with a confirmed answer.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document de préparation orale : repérage des informations **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Ce document peut être utilisé pendant les 5 minutes de préparation. Complétez les cases avec des mots-clés si vous le souhaitez. Les notes ne sont pas évaluées et ne sont pas à remettre à l'examinateur.

Repères pour la présentation et l'échange oral

Élément à préparer	Notes du candidat
Situation et personnes concernées	.....
Informations utiles sur le menu et le service	.....
Demandes alimentaires à transmettre	.....
Vérifications à demander au chef	.....
Solution ou réponse à proposer	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.