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

Aucun document ou matériel autorisé en dehors du dossier professionnel du candidat et des documents fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
Partie 1 : Présenter et analyser le projet professionnel (5 points)	Dossier Questionnement
Partie 2 : Construire et suivre son parcours professionnel (5 points)	Dossier Questionnement
Partie 3 : Contribuer à la gestion de l'activité et à l'animation de l'équipe (5 points)	Dossier Questionnement
Partie 4 : Agir de manière responsable en situation professionnelle (5 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

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

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
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

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES DE L'ÉPREUVE : RESTAURANT LA TABLE DES HALLES, 14 RUE DES CARMES, 35000 RENNES

Vous présentez votre projet professionnel et échangez avec la commission à partir du dossier que vous avez préparé. Votre projet s'inscrit dans le contexte du restaurant La Table des Halles, établissement de 48 couverts proposant une cuisine de saison. Vous y occupez un poste de commis de cuisine et souhaitez évoluer vers un poste de chef de partie, puis vers des fonctions de chef de cuisine.

L'épreuve EP3 évalue les compétences du pôle Gestion de l'activité de restauration, notamment agir avec un comportement responsable, participer à l'animation du personnel, gérer son parcours professionnel et présenter son projet professionnel. La durée totale de l'épreuve est de 30 minutes. La commission conduit un échange à partir de votre présentation et des données professionnelles fournies. Les annexes DR constituent des supports de synthèse pour votre dossier oral et ne remplacent pas votre dossier professionnel.

Les quatre parties ci-dessous décrivent les domaines évalués. Le barème total est de 20 points.

Partie 1 : Présenter et analyser le projet professionnel (5 points)

Compétence G4 : Présenter son projet professionnel

À partir du contexte de l'établissement, des données du DT 1 et des informations de votre dossier, présentez votre projet professionnel. Vous préciserez le poste visé, les responsabilités associées et les conditions nécessaires à sa réalisation.

Repères sur l'établissement et les postes

Repère	Donnée
Capacité de la salle	48 couverts
Équipe cuisine en service	1 chef, 1 chef de partie, 2 commis
Poste actuel du candidat	Commis de cuisine
Poste visé à court terme	Chef de partie
Poste visé à moyen terme	Chef de cuisine

Données fournies pour l'échange oral, DT 1 et DT 3.

1.1 (2 points) Présentez votre projet professionnel en distinguant votre objectif à court terme et votre objectif à moyen terme. Justifiez la cohérence de ces objectifs avec votre expérience, vos compétences actuelles et les activités du restaurant.

1.2 (1,5 point) Indiquez les principales missions et responsabilités d'un chef de partie dans l'équipe décrite au DT 1. Expliquez en quoi elles diffèrent de celles d'un commis.

1.3 (1,5 point) Exposez les étapes et les échéances réalistes qui vous permettraient d'accéder au poste de chef de partie, puis d'évoluer vers votre objectif à moyen terme.

Partie 2 : Construire et suivre son parcours professionnel (5 points)

Compétence G3 : Gérer son parcours professionnel

Les données du DT 3 présentent des moyens de développement professionnel et un exemple de suivi d'activité. Mobilisez-les pour proposer un parcours réaliste et des critères permettant d'en mesurer la progression.

Actions possibles de développement professionnel

Action	Durée	Coût pédagogique	Compétences principalement travaillées
Formation HACCP et maîtrise du plan de maîtrise sanitaire	7 heures	210 €	Hygiène, traçabilité, maîtrise des risques
Formation gestion des coûts et des fiches techniques	14 heures	420 €	Calcul du coût matière, suivi des ratios
Tutorat interne au poste de chef de partie	2 heures par semaine pendant 8 semaines	Sans coût pédagogique	Organisation, autonomie, transmission des consignes

Offre et données internes communiquées par l'établissement.

2.1 (2 points) Choisissez deux actions de développement professionnel adaptées à votre projet. Pour chacune, justifiez son utilité, précisez une compétence visée et indiquez comment vous pourrez vérifier les acquis en situation de travail.

2.2 (1,5 point) Proposez un calendrier de progression sur les huit prochaines semaines qui articule tutorat, formation et mise en pratique. Précisez les contraintes d'organisation à anticiper avec le responsable de l'établissement.

2.3 (1,5 point) Définissez trois indicateurs observables permettant de suivre votre progression vers le poste de chef de partie. Pour chaque indicateur, indiquez une modalité de suivi ou de retour professionnel.

Partie 3 : Contribuer à la gestion de l'activité et à l'animation de l'équipe (5 points)

Compétence G2 : Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe

Le restaurant organise un service de 48 couverts. Les données de production et de coût matière figurent au DT 2. Vous devez expliquer comment vous contribueriez à préparer le service, à communiquer avec l'équipe et à rendre compte des résultats.

Données de production et de coût matière du plat du jour

Élément	Donnée
Nombre de portions prévues	48
Poids de viande crue par portion	160 g
Rendement après parage et cuisson	75 %
Prix d'achat de la viande	12,00 €/kg
Autres ingrédients du plat pour 48 portions	28,80 €
Prix de vente HT par portion	16,00 €

Les valeurs sont fournies pour un service prévisionnel de 48 couverts.

3.1 (1,5 point) Calculez la quantité de viande crue nécessaire pour 48 portions et le coût de la viande. Présentez les étapes de calcul en utilisant les données du DT 2. La formule de calcul du coût est $C = m \times p$, où m est la masse en kilogrammes et p le prix au kilogramme.

3.2 (2 points) Calculez le coût matière total du plat pour 48 portions, puis le coût matière par portion. Calculez ensuite le ratio coût matière, selon la formule $\text{ratio coût matière} = \frac{\text{coût matière par portion}}{\text{prix de vente HT par portion}} \times 100$. Expliquez ce que ce résultat permet de suivre, sans le confondre avec une marge nette.

3.3 (1,5 point) Décrivez les consignes que vous transmettriez à un commis avant le service pour garantir une production régulière et limiter les pertes. Présentez également une manière professionnelle de vérifier la compréhension des consignes et de faire un retour après le service.

Partie 4 : Agir de manière responsable en situation professionnelle (5 points)

Compétence G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle

Les situations ci-dessous mobilisent l'organisation des locaux représentée au DT 1 et les repères réglementaires du DT 3. Vous argumenterez vos décisions en tenant compte de la sécurité des personnes, de l'hygiène alimentaire, de la traçabilité et du fonctionnement de l'équipe.

Situations professionnelles à analyser

Situation	Éléments disponibles
Réception d'un produit réfrigéré	La température relevée à réception est de 8 °C. Le bon de livraison indique un produit réfrigéré. La température cible prévue par le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement est au plus de 4 °C pour ce produit.
Allergène déclaré par un client	Le client signale une allergie à l'arachide. La fiche technique d'une sauce mentionne une possible présence de traces d'arachide.
Sol mouillé en zone de circulation	Une flaque est constatée entre la plonge et le passe pendant la préparation du service.

Situations proposées par la commission à partir des documents techniques.

4.1 (2 points) Pour la réception du produit à 8 °C, exposez les mesures immédiates à prendre, les personnes à informer et les éléments à consigner. Justifiez votre réponse au regard du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

4.2 (1,5 point) Expliquez la conduite à tenir face à la demande du client allergique à l'arachide. Précisez les vérifications, les limites à ne pas dépasser dans votre réponse au client et les informations à transmettre à l'équipe de salle et de cuisine.

4.3 (1,5 point) Décrivez une réponse immédiate et une action de prévention adaptées au sol mouillé. Expliquez comment vous contribuez à la sécurité collective tout en maintenant une communication professionnelle avec l'équipe.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : ORGANISATION FONCTIONNELLE DE LA CUISINE ET DONNÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

Le restaurant La Table des Halles dispose d'une cuisine de production comprenant une zone de réception et de stockage, une zone de préparation, une zone de cuisson et un passe. Le plan est schématique et n'est pas un plan d'exécution. Les dimensions indiquées sont des dimensions intérieures en millimètres. Les équipements sont repérés pour faciliter l'analyse des circulations et des risques.

La circulation doit rester dégagée. Les opérations de nettoyage et de désinfection sont réalisées selon le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement. Les déplacements de denrées, de matériel et de personnel sont organisés pour éviter les contaminations croisées.

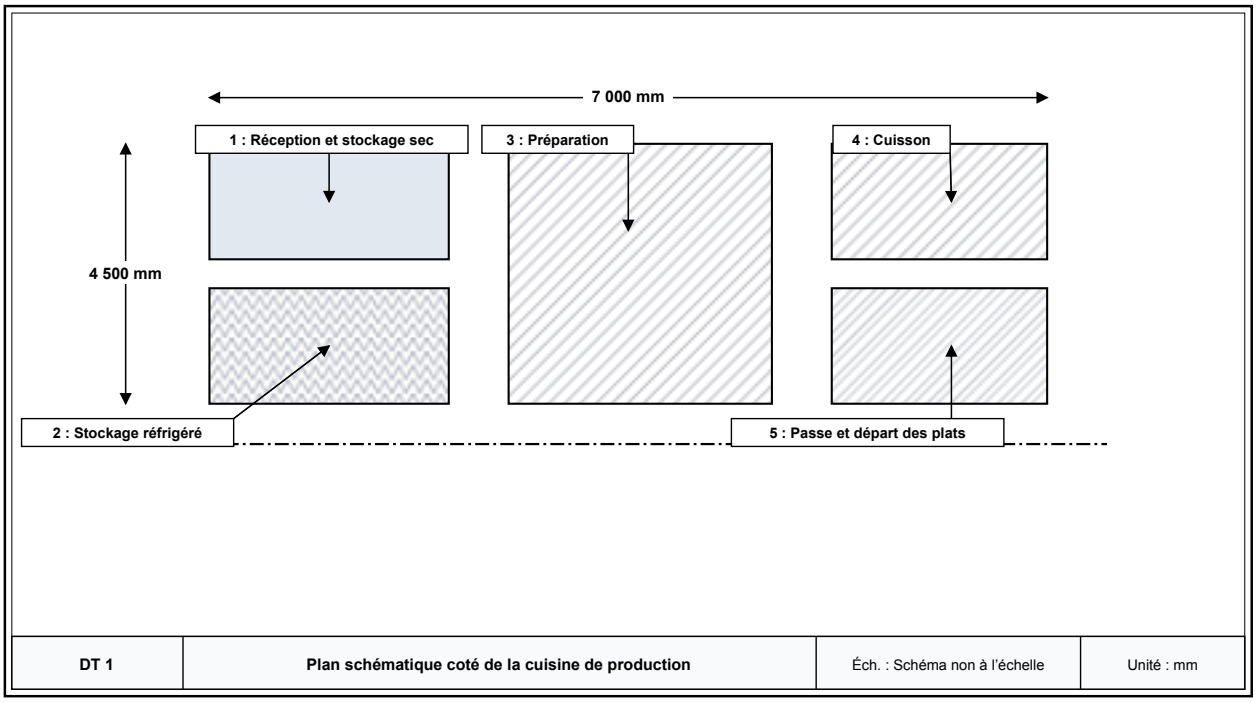


Schéma fonctionnel non destiné à l'exécution. Cotes en millimètres.

Équipe et organisation d'un service

Fonction	Effectif	Responsabilités principales
Chef de cuisine	1	Organise l'activité, contrôle la production et coordonne l'équipe
Chef de partie	1	Organise son poste, réalise les préparations et accompagne les commis
Commis de cuisine	2	Réalise les préparations confiées et applique les consignes
Capacité de service	48 couverts	Service du soir, menu de saison

Données communiquées par la direction.

DT 2 : DONNÉES DE PRODUCTION, RENDEMENT ET COÛT MATIÈRE

Le plat du jour est préparé pour un service prévisionnel de 48 portions. La portion de viande est définie à 160 g de viande crue par couvert avant parage et cuisson. Le rendement global retenu pour le calcul prévisionnel est de 75 %. Le prix d'achat de la viande est de 12,00 € par kilogramme. Le coût total des autres ingrédients du plat, pour 48 portions, est de 28,80 €. Le prix de vente est de 16,00 € HT par portion.

Pour calculer la masse de viande à commander à partir du grammage prévu par portion, utiliser $M = n \times q$, où n est le nombre de portions et q la masse crue par portion. Pour estimer la masse obtenue après transformation, utiliser $M_{obtenue} = M_{crue} \times r$, où r est le rendement exprimé sous forme décimale. Le rendement sert ici à estimer la masse obtenue, il ne modifie pas le grammage cru défini pour chaque portion.

Le coût matière considéré dans le calcul demandé comprend le coût de la viande et celui des autres ingrédients. Les autres charges de l'établissement ne sont pas fournies et ne doivent pas être assimilées au coût matière.

Fiche de données pour le calcul prévisionnel

Paramètre	Valeur	Unité
Nombre de portions	48	portions
Masse crue de viande par portion	160	g
Rendement global	75	%
Prix d'achat de la viande	12,00	€/kg
Coût des autres ingrédients	28,80	€ pour 48 portions
Prix de vente	16,00	€ HT par portion

Données du plat du jour pour le service considéré.

Repères de suivi de l'activité

Indicateur	Utilisation
Nombre de portions produites et vendues	Comparer la production prévue à la production réalisée
Pertes et retours	Repérer les écarts et leurs causes possibles
Coût matière par portion	Suivre l'évolution des achats et des grammages
Retours de l'équipe	Identifier les difficultés d'organisation et les besoins d'accompagnement

Données de l'établissement à commenter à l'oral.

DT 3 : REPÈRES DE PARCOURS PROFESSIONNEL, D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

Les actions de formation et de tutorat ci-dessous sont des données internes communiquées pour la situation. Le candidat peut proposer d'autres actions cohérentes, en précisant leur objectif et leur intérêt pour le projet professionnel.

En matière d'hygiène alimentaire, l'établissement applique son plan de maîtrise sanitaire, fondé notamment sur les principes de l'HACCP et sur les exigences applicables aux exploitants du secteur alimentaire. Le règlement (CE) n° 852/2004 concerne l'hygiène des denrées alimentaires. Le règlement (UE) n° 1169/2011 encadre notamment l'information des consommateurs sur les allergènes. Les procédures internes de l'établissement déterminent les températures de réception, de stockage et les mesures correctives applicables aux produits concernés.

En matière de prévention, l'employeur met en œuvre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé des travailleurs, conformément aux principes généraux de prévention du Code du travail. Chaque membre de l'équipe respecte les consignes, signale les situations dangereuses et contribue à la prévention des risques.

Actions internes de développement professionnel

Action	Durée	Coût pédagogique	Objectif principal
Formation HACCP et maîtrise du plan de maîtrise sanitaire	7 heures	210 €	Renforcer les compétences en hygiène et en traçabilité
Formation gestion des coûts et des fiches techniques	14 heures	420 €	Suivre les coûts matière et exploiter les fiches techniques
Tutorat interne au poste de chef de partie	2 heures par semaine pendant 8 semaines	Sans coût pédagogique	Développer l'autonomie, l'organisation et la transmission des consignes

Données de la direction du restaurant.

Repères à mobiliser pour les situations de travail

Domaine	Repère fourni	Réponse professionnelle attendue
Réception des denrées	Comparer l'état et la température du produit aux critères du plan de maîtrise sanitaire	Isoler si nécessaire, alerter le responsable, appliquer la procédure et assurer la traçabilité
Allergènes	Vérifier les fiches techniques et prévenir tout risque de contamination croisée	Informer la salle et la cuisine, ne pas garantir l'absence d'allergène sans vérification fiable
Sécurité des circulations	Maintenir les voies de circulation propres et dégagées	Sécuriser la zone, traiter le risque et signaler la situation selon la procédure de l'établissement

Les procédures internes et les textes applicables doivent être respectés.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à joindre au dossier oral : Synthèse du projet professionnel

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez cette synthèse pour structurer la présentation de votre projet professionnel. Vous pouvez la joindre à votre dossier oral. Elle ne remplace pas les éléments personnels et professionnels que vous présentez à la commission.

Projet professionnel et étapes de progression

Élément à présenter	Réponse du candidat
Poste actuel et expériences utiles	.....
Objectif professionnel à court terme	.....
Objectif professionnel à moyen terme	.....
Compétences déjà maîtrisées en lien avec le projet	.....
Compétences à développer	.....
Actions de formation ou de tutorat envisagées	.....
Échéances et critères de suivi	.....

Document de synthèse du candidat.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à joindre au dossier oral : Suivi d'une situation professionnelle

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les rubriques utiles à la présentation d'une situation de travail. Justifiez vos choix et indiquez les personnes à informer. Les calculs peuvent être présentés oralement à la commission.

Analyse et suivi d'une situation de service

Rubrique	Réponse du candidat
Production concernée et nombre de portions	.....
Quantité de matière première nécessaire	.....
Coût matière estimé et méthode de calcul	.....
Consignes à transmettre à l'équipe	.....
Risque ou difficulté repéré	.....
Mesure immédiate et procédure à appliquer	.....
Personnes à informer et éléments à tracer	.....
Retour d'expérience et action de progrès	.....

Support de préparation du candidat à partir des données du DT 2 et du DT 3.

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.