



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Restaurant - E2 - Technologie - Session 2006

Correction de l'épreuve U21 : Technologie - Brevet Professionnel Restaurant - Session 2006

Informations Générales

- **Diplôme** : Brevet Professionnel Restaurant
- **Matière** : Technologie
- **Session** : Juin 2006
- **Durée** : 3 heures
- **Coefficient** : 3

Première partie : Organisation

Question 1-1

Énoncé : Organisation du service de repas pour 120 personnes.

Démarche : Pour remplir les Annexes 1, 2, 2bis et 3, les éléments suivants doivent être pris en compte :

- Compter le matériel nécessaire pour le repas, basé sur le nombre de convives.
- Estimer les boissons nécessaires en calculant un volume adapté.
- Établir le besoin en personnel pour le service.

Annexe 1 (Bon de commande matériel et linge) :

- Verres à vin blanc : 120
- Verres à vin rouge : 120
- Verres à eau : 120
- Flûtes : 120
- Assiettes de porcelaine : 120
- Grandes assiettes : 120
- Couverts : 120
- Nappes : 12 (2.80m x 1.60m pour 10 personnes par nappe)
- Serviettes : 120

Annexe 2 (Bon de commande denrées liquides) :

Quantités de boissons :

- Vins : 120 personnes x 1 bouteille pour 3 personnes = 40 bouteilles.
- Eaux : 120 personnes x 1 bouteille pour 6 personnes = 20 bouteilles.
- Apéritifs, café, digestifs : Estimer 1 verre par personne pour le café et 1 verre pour l'apéritif, donc 120 de chaque.

Annexe 2bis (Bon de commande denrées solides) :

- Pain : $120 \times 1 = 120$ unités.
- B.O.F. : $120 \times 0.5 = 60$ (car souvent émis par les personnes).
- Divers : Calcul de 2 à 3 morceaux par personne (420 morceaux).

Annexe 3 (Besoin en personnel) :

- Serveurs : 6 (20 personnes par serveur).
- Chef de rang : 2.
- Commis de salle : 4.

Deuxième partie : Technologie

Question Z-1-1

Énoncé : Créer un plateau de 6 fromages différents.

Démarche : Choisir des fromages en respectant la condition d'une famille, d'une région et d'un lait différents.

- Bleu de Gex (Lait de vache, Région : Franche-Comté, Famille : Pâte persillée)
- Camembert de Normandie (Lait de vache, Région : Normandie, Famille : Pâte molle)
- Cantal (Lait de vache, Région : Auvergne, Famille : Pâte pressée non cuite)
- Comté (Lait de vache, Région : Franche-Comté, Famille : Pâte pressée cuite)
- Livarot (Lait de vache, Région : Normandie, Famille : Pâte molle)
- Ossau Iraty (Lait de brebis, Région : Pyrénées, Famille : Pâte pressée)

Question Z-1-2

Énoncé : Ordre des étapes de fabrication du Camembert de Normandie.

Démarche : Les étapes à remplir dans l'ordre chronologique sont :

1. Ensemencement
2. Caillage
3. Moulage
4. Salage
5. Affinage

Explication :

- *Ensemencement* : Ajouter les bactéries spécifiques au lait pour le caillage.
- *Caillage* : Transformation du lait en caillé grâce à la présure.
- *Moulage* : Mise en forme du caillé dans les moules.
- *Salage* : Ajout de sel pour le goût et la conservation.
- *Affinage* : Vieillessement du fromage pour développer les saveurs.

Question Z-1-3

Énoncé : Quel produit permet de faire coaguler le lait ?

Réponse : La présure.

Question Z-2-1

Énoncé : Compléter tableau des nouveaux vins.

Démarche : Classez les vins selon leur couleur et région :

Région et nom du vin	Blanc	Rosé	Rouge
Alsace (Edelzwiker)	X		
Bordelais (Pétrus)			X
Bourgogne (Pommard)			X
Champagne (Pommery blanc de noir)	X		
Côtes du Rhône (Chateauneuf du Pape)			X
Sud Ouest (Saint Emilion)			X
Val de Loire (Muscat de Beaumes de Venise)			X

Question Z-2-2

Énoncé : Ordre des étapes de la méthode champenoise.

Démarche : Les étapes sont les suivantes :

1. Vinification en vin tranquille
2. Ajout de la liqueur de tirage
3. Mise sur latte
4. Remuage
5. Dégorgement
6. Habillage
7. Ajout de la liqueur de dosage
8. Mise en bouteille

Question Z-2-3

Énoncé : Explications sur la liqueur de tirage et de dosage.

Composition de la liqueur de tirage : Mélange de vin, sucre, et levures.

Utilité : Pour provoquer la seconde fermentation en bouteille.

Composition de la liqueur de dosage : Un mélange de vin et de sucre.

Utilité : Ajuster le goût final du champagne.

Question 2-2-3

Énoncé : Durée minimum de mise sur lattes d'un champagne millésimé.

Réponse : Minimum 3 ans.

Question 2-2-4

Énoncé : Comment élabore-t-on les champagnes rosés sans saignée ?

Réponse : Les champagnes rosés peuvent être élaborés en assemblant du vin blanc et du vin rouge, ce

qui permet de combiner les arômes tout en conservant la couleur souhaitée.

Les autres boissons

Question 2-3-1

Énoncé : Compléter le tableau des alcools.

Démarche : En fonction des produits de base à la disposition :

Produit de base	Nom du Produit
Whisky	Scotch
Vodka	Grey Goose
Rhum	Havana Club

Question 2-3-2

Énoncé : Signification des sigles.

- **V.Q.P.R.D.** : Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée
- **V.S.O.P.** : Very Special Old Pale
- **I.G.P.** : Indication Géographique Protégée
- **I.N.A.O.** : Institut National de l'Origine et de la Qualité
- **V.D.Q.S.** : Vin Délimité de Qualité Supérieure

Question 2-4-1

Énoncé : Donner un produit AOC pour chaque catégorie.

- **Viandes et volailles :** Bœuf de Charolles
- **Légumes :** Ail de la Drôme
- **Fruits :** Pomme du Limousin
- **Huiles :** Huile d'olive de Nyons

Question 2-5-1

Énoncé : Organisation de soirées à thème avec apéritif, menu et digestif par région.

Démarche : Propositions d'un menu par région. Exemple :

Bourgogne :

Apéritif : Crémant de Bourgogne

Entrée : Escargots de Bourgogne

Plat : Bœuf Bourguignon

Fromage : Epoisses

Dessert : Tarte Tatin

Digestif : Marc de Bourgogne

Alsace :

Apéritif : Alsace Vin Blanc

Entrée : Choucroute garnie
Plat : Coq au Riesling
Fromage : Munster
Dessert : Kougelhopf
Digestif : Eau-de-vie de poire

Champagne :

Apéritif : Champagne brut
Entrée : Huîtres
Plat : Filet de Bar au Champagne
Fromage : Chaource
Dessert : Biscuit de Reims
Digestif : Cognac

Aquitaine :

Apéritif : Floc de Gascogne
Entrée : Foie gras
Plat : Magret de canard
Fromage : Ossau Iraty
Dessert : Canelé
Digestif : Armagnac

Conseils Pratiques pour l'Épreuve :

- **Gestion du temps :** Accordez un temps similaire à chaque question, en vous assurant de ne pas passer trop de temps sur une seule réponse.
- **Organisation :** Utilisez des tableaux pour présenter les données de façon claire, cela facilite la relecture et la correction.
- **Précision :** Soyez précis dans vos calculs et justifications, surtout dans les annexes.
- **Lectures des consignes :** Soyez attentif aux demandes précises, certains items peuvent avoir des subtilités importantes.
- **Préparation :** Révisez les étapes de fabrication, les sigles dans le domaine de la restauration, ainsi que les spécialités régionales.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.