



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 - U21 - Technologie - Session 2006

Correction de l'épreuve U21 : TECHNOLOGIE - BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT - SESSION 2006

Durée : 3 heures / Coefficient : 3

Première partie : Organisation

Question 1-1

Vous devez préparer l'organisation du service de ce repas et remplir les annexes 1, 2, 2bis et 3, en justifiant tous vos calculs.

La question demande d'organiser le service de banquet. Cela implique de déterminer le nombre de serveurs nécessaires, l'organisation de la salle, et d'autres facteurs logistiques.

Éléments à considérer :

- *Nombre de convives.*
- *Disposition de la salle (siège, tables).*
- *Service (self-service ou service à table).*

Pour le service, il faut établir un ratio de serveurs selon le nombre de convives. Un serveur pour 10 convives est une norme courante.

Si, par exemple, il y a 100 convives, il faudrait :

- 100 divisés par 10 = 10 serveurs.

Après cela, il serait nécessaire de planifier la mise en place de la salle, les horaires des services (apéritif, entrée, plat, dessert) et la répartition des tâches entre les serveurs.

Deuxième partie : Technologie

Question Z-1-1

Réaliser un plateau composé de 6 fromages de 6 familles différentes, de 6 régions différentes et des 3 laits autorisés en France.

Voici un exemple de réponse possible :

Plateau de fromages :

- **Bleu de Gex** : Pâte persillée, Vache, Rhône-Alpes
- **Camembert de Normandie** : Pâte molle, Lait de vache, Normandie
- **Cantal** : Pâte pressée, Lait de vache, Auvergne
- **Comté** : Pâte pressée cuite, Lait de vache, Jura
- **Livarot** : Pâte molle, Lait de vache, Normandie
- **Ossau Iraty** : Pâte pressée, Lait de brebis, Pyrénées

Chaque fromage doit être indiqué avec sa famille, son type de lait et sa région, et s'assurer que chaque fromage provient d'une région et d'une famille différente.

Question Z-1-2

Remettre dans l'ordre chronologique les 5 étapes de la fabrication du Camembert de Normandie :

Ordre des étapes :

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

Explication des étapes :

- **Ensemencement** : Ajouter des cultures de bactéries lactiques dans le lait pour initier la fermentation.
- **Caillage** : Coaguler le lait pour former le caillé.
- **Moulage** : Placer le caillé dans des moules pour former les fromages.
- **Salage** : Appliquer du sel pour améliorer la saveur et la conservation.
- **Affinage** : Laisser mûrir le fromage dans des conditions contrôlées.

Question 2-1-3

Quel produit permet de faire coaguler le lait ?

Réponse : **La présure**. C'est un agent coagulant essentiel dans la fabrication des fromages.

Question 2-2-1

Complétez le tableau récapitulatif suivant afin que votre commis puisse stocker les vins en cave selon leur couleur et leur région.

Tableau récapitulatif des nouveaux vins :

Région et nom du vin	Blanc Rosé Rouge		
<i>Alsace - Edelzwicker</i>	X		
<i>Bordelais - Pétrus</i>			X
<i>Bourgogne - Pommard</i>			X
<i>Champagne - Chandon</i>	X		
<i>Côtes du Rhône - Chateauneuf du Pape</i>			X
<i>Jura - Château Chalon</i>	X		
<i>Languedoc Roussillon - Muscat de Frontignan</i>	X		
<i>Sud Ouest - Saint Estèphe</i>			X
<i>Val de Loire - Muscadet</i>	X		

Question 2-2-2

Reclasser dans le tableau ci-dessous, dans l'ordre, les différentes étapes de la méthode champenoise.

Ordre des étapes :

1. *Vinification en vin tranquille*
2. *Ajout de la liqueur de tirage*
3. *Mise sur latte*
4. *Remuage*

5. *Dégorgement*
6. *Ajout de la liqueur de dosage*
7. *Habillage*
8. *Réalisation de la cuvée*

Question 2-2-3

Répondre aux diverses questions de votre commis :

Composition de la **liqueur de tirage** :

- Mélange de vin et de sucre pour la fermentation secondaire.

A quoi sert-elle ? :

- Elle est utilisée pour provoquer une seconde fermentation en bouteille, offrant des bulles au champagne.

Composition de la **liqueur de dosage** :

- Mélange de vin et de sucre, souvent avec de l'eau-de-vie.

A quoi sert-elle ? :

- Elle permet d'ajuster le goût et la douceur du champagne avant l'habillage.

Question 2-2-4

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

3 ans.

Question 2-2-5

Comment élabore-t-on les champagnes rosés (hors saignée et pressurage) ?

La méthode consiste à mélanger des vins rouges et des vins blancs pour obtenir une teinte rosée, suivie d'un processus de fermentation.

Conseils pratiques pour l'épreuve :

- **Gestion du temps** : Allouez environ 15 minutes par question pour vous assurer de ne pas être pressé à la fin.
- **Attention aux détails** : Assurez-vous que les réponses écrites soient complètes et précises.
- **Utilisation des tableaux** : Utilisez des tableaux pour organiser vos réponses lorsque c'est possible pour plus de clarté.
- **Révision** : Prenez quelques minutes à la fin pour relire toutes vos réponses et vérifier les éventuelles erreurs.
- **Formules clés** : Gardez en tête les méthodes et formules importantes pour les processus de fabrication.

© **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.