



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](http://www.formav.co/explorer)

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT**

Sous épreuve : U21 Technologie

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

Un congrès international de 250 personnes se tient au mois de novembre à Toulouse, ville où vous êtes responsable de la restauration dans un établissement de grand standing « Le Capitole », rue des Templiers.

La direction de l'entreprise vous charge de l'organisation générale d'un repas de prestige présentant des spécialités régionales accompagnées des vins en rapport.

**PREMIÈRE PARTIE : ORGANISATION DU TRAVAIL (33 points)**

- A. Élaborer une proposition de menu à 4 plats avec 1 assiette de 2 fromages et les boissons correspondantes en justifiant globalement votre choix (annexe 1).
- B. Donner les proportions des marchandises nécessaires au service (annexe 2).
- C. Définir les besoins en personnel en précisant les tâches à effectuer (annexe 3).
- D. Compléter les fiches de produits internationaux (annexe 4).

**DEUXIÈME PARTIE : CONNAISSANCE DES PRODUITS (47 points)**

A compléter le tableau suivant :

(9 points)18x0.5pt

Appellation	Cépage principal	Pays ou Région
Crépy	Chasselas	Savoie
Rioja Alta	Tempranillo	Espagne
Cornas	Syrah	Côtes du Rhône
Chianti	San giovese	Italie
Château Châlon	Savagnin	Jura
Muscat de Samos	Muscat	Grèce
Pomerol	Merlot	Bordelais
Pouilly fumé	Sauvignon	Val de Loire
Bandol rouge	Mourvèdre	Provence

B Indiquer le pays d'origine des mets et fromages suivants :

(8 points)16x0.5pt

Mets	Pays	Fromages	Pays
Moussaka	Grèce	Cheddar	Angleterre
Haggis	Écosse	Gorgonzola	Italie
Waterzoï	Belgique	Féta	Grèce
Guacamole	Mexique	Roncal	Espagne
Zarzuella	Espagne	Gouda	Pays Bas - Hollande
Jambon de Westphalie	Allemagne	Ossau-Iraty	France
Gravelax	Norvège	Stilton	Angleterre
Goulash	Hongrie	Parmesan	Italie

C. Attribuer à chaque définition une des 6 opérations de vinification suivantes :

- Sulfitage
- Remontage
- Collage
- Ouillage
- Chaptalisation
- Mutage

(3 points)6x0.5 pt

Définitions	Opérations
Remplir un fût ayant subi une évaporation de son contenu	OUILLAGE
Ajouter au vin un produit de nature protéique pour le clarifier	COLLAGE
Ajouter du sucre au moût pour augmenter le degré d'alcool	CHAPTALISATION
Stopper la fermentation par addition d'alcool	MUTAGE
Aérer la cuvée et garder les matières solides avec le liquide	REMONTAGE
Aseptiser le moût	SULFITAGE

D. Citer 2 sauces émulsionnées froides et 2 sauces émulsionnées chaudes en précisant les ingrédients utilisés.

(2 points) 8x0.25pt

Sauces froides	
Sauces	Ingrédients
Vinaigrette	Huile, vinaigre, sel, poivre, éventuellement moutarde
Mayonnaise	Moutarde, jaune d'œuf, huile, citron ou vinaigre

Sauces chaudes	
Sauces	Ingrédients
Hollandaise	Beurre clarifié, jaune d'œuf, jus de citron
Béarnaise	Beurre clarifié, jaune d'œuf, mignonnette de poivre, estragon

E. Citer 5 obligations que doit respecter un exploitant de débit de boissons.

(2,5 points) 5x0.5pt

- Affichage des prix à l'intérieur et l'extérieur de l'établissement
- Respect des volumes indiqués
- Exposition de 10 produits sans alcool
- Interdiction de servir de l'alcool à des mineurs ou à des personnes en état d'ébriété
- Affichage des interdictions, des licences
- Prix nets et majorations éventuelles (terrasse) indiquées clairement
- Respect des appellations des produits proposés et servis

F. Énumérer 3 pays ou régions producteurs des produits suivants :

(6 points) 12x0.5pt

Produits	Pays ou régions
Rhum	Cuba Antilles Jamaïque
Foie gras	France (Périgord, Landes, Pays Nantais, Alsace) Hongrie Israël
Bœuf	France (Charolais) Écosse (Angus) Japon (Kobe) Argentine
Whisky ou Whiskey	Irlande Écosse Canada USA

G. Proposer la composition d'une assiette de fruits exotiques (6 fruits hors agrumes) : (3 points)6x0.5pt

- Carambole
- Mangue
- Fruits de la passion
- Goyave
- Papaye
- Ananas...

H. Indiquer le nom du produit correspondant aux différentes variétés : (9 points)9x1pt

Variétés	Produits
Sidamo / Maragogype	CAFÉ
Mâche / Batavia	SALADE
Beluga / Sevruga	CAVIAR
Earl Grey / Darjeeling	THÉ
Garriguettes / Mara des bois	FRAISE
Sambucca / Ouzo / Raki	ANISÉS
Charlotte / BF 15	POMME DE TERRE
Origan / Sarriette	PLANTES AROMATIQUES
Raifort / Pickles / Criste marine	CONDIMENTS

I. Compléter le tableau suivant : (2,5 points)10x0.25pt

Fromages A. O. C.	Régions	Familles	Lait
Chaource	Champagne	Pâte molle à croûte fleurie	Vache
Crottin de Chavignol	Centre	Fromage de chèvre PMCN	Chèvre
Roquefort	Rouergue	Pâte persillée	Brebis
Munster	Alsace	Pâte molle à croûte lavée	Vache
Beaufort ou Abondance	Savoie	Pâte pressée cuite	Vache

J. Citer l'élément principal entrant dans la composition des cocktails suivants : (2 points)4x 0.5pt

Nom du cocktail	Élément principal
Jack rose	Calvados
Daïquiri	Rhum
Margarita	Téquila
Rob Roy	Bourbon

## ANNEXE 1

Plats régionaux (5 points)	Vins régionaux (4 points)	Justifications (1,5 points)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrée :</li> <li>- Foie gras</li> <li>- Salade de gésiers</li> <li>- Magrets...</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>(1 point)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vin</li> <li>- effervescent</li> <li>- Gaillac...</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>(1 point)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Localisation géographique du lieu de la manifestation</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poisson :</li> <li>- Truite des Pyrénées au bleu</li> <li>- Bar de l'Atlantique aux piments d'Espelette...</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>(1 point)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vin blanc</li> <li>- Béarn sec</li> <li>- Côtes de Duras...</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>(1 point)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de terroir à privilégier</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viande</li> <li>- Confit de canard</li> <li>- Cous d'oies farcis</li> <li>- Fricandeau de veau</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>(1 point)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vin rouge</li> <li>- Côtes du Frontonnais</li> <li>- Madiran...</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>(1 point)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profil de la clientèle</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromages</li> <li>- Roquefort</li> <li>- Tomme d'Aubrac</li> <li>- Ossau-Iraty</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>(2 x 0,5 point)</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manifestation de prestige</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dessert</li> <li>- Tourons</li> <li>- Gâteau Toulousain au citron</li> <li>- Gâteau à la broche</li> <li>- Crème brûlée à l' Izarra</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>(1 point)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vin moelleux ou liqueux</li> <li>- Pacherenc du Vic Bihl</li> <li>- Jurançon...</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>(1 point)</b></p>	

## ANNEXE 2

(4,5 points = 0,5 pt par réponse)

Produits	Proportions
Vin accompagnant l'entrée	1 bouteille pour 6
Vin accompagnant le poisson	1 bouteille pour 4 à 6
Vin accompagnant la viande	1 bouteille pour 3 à 4
Vin moelleux ou liquoreux	1 bouteille pour 6
Pain	1, 5 petit pain par pers
Eau minérale	1 bouteille pour 4 à 6
Fromages	50 à 80 G par pers
Café	Prévoir 12 G par pers (expresso 7G/Tasse)
Sucre	1,5 par pers

## ANNEXE 3

(3 points = 0,5 pt par réponse)

Titre	Nombre	Tâches à effectuer
Maître d'hôtel	1 pour 40 à 50 pers	* Organise, dirige, commercialise, gère
Sommelier	1 pour 20 à 25 pers	* Sélectionne, sert, commercialise, gère
Chef de rang	1 pour 15 à 20 pers	* Dirige les commis, apprentis éventuels, sert

**ANNEXE 4**

(15 points = 1 pt par réponse)

<b>Porto</b>	
Pays d'origine	Portugal
Nature du produit	Vin de Liqueur (VDL)
2 Variétés	Rubis/Tawny/Vintage...
Utilisation	Apéritif/Avec Melon ou Roquefort/ Sauces...
<b>Caviar</b>	
Pays d'origine	Russie/Iran
Nature du produit	Œufs d'Esturgeon
2 Variétés	Beluga/Osciètre/Sevruga
Utilisation	Nature/Avec Œufs...
<b>Blue Mountain</b>	
Pays d'origine	Jamaïque
Nature du produit	Café
Utilisation	Après repas ...
<b>Cognac</b>	
Pays d'origine	France (Charentes)
Nature du produit	Eau de vie de vin
2 Variétés	Grande ou Petite Champagne... *** étoiles/VSOP/XO...
Utilisation	Cocktail/Aromatisation des sauces/digestifs...

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.