



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

SESSION 2010

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U21 Technologie

CORRIGÉ

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

Le candidat doit répondre sur le sujet qui sera rendu dans son intégralité et agrafé dans une feuille de copie d'examen, modèle Éducation Nationale, sous la bande d'anonymat.

Aucun document autorisé.

Matériel autorisé :

Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n°99-186 du 19/11/99).

PREMIÈRE PARTIE : ORGANISATION DU TRAVAIL..... 23 POINTS

Vous êtes assistant maître d'hôtel dans un établissement hôtelier à Dijon, le restaurant « Les Remparts ». Le directeur vous demande d'organiser pour un client un dîner de gala à caractère régional de 150 personnes, le 20 décembre 2010. Le budget alloué est de 60 € par personne, hors boisson.

1. On vous demande de prendre connaissance du menu en **annexe 1**. Sur ce même document, formuler vos critiques sur la composition du menu et proposer de nouveaux mets.
2. A partir de votre proposition, il vous est demandé en **annexe 2** de choisir toutes les boissons en justifiant vos choix. Compléter en annexe 2 les quantités à commander sur le **bon de commande**.
3. Dans le tableau « **besoin en personnel** » en **annexe 3**, préciser la composition du personnel de salle nécessaire à cette prestation. Justifier vos réponses.
4. Les salles disposent de tables rondes de 10 personnes et de tables rectangulaires de 6 personnes.

Dessiner 3 carcasses différentes et indiquer le nombre de tables à préparer pour chaque disposition. **Annexe 4**

5. L'établissement accueille 3 commis en apprentissage. Dans un souci d'information au personnel de salle, vous élaborez de manière synthétique la **fiche de poste** « commis » en **annexe 5**.

DEUXIEME PARTIE : CONNAISSANCE DES PRODUITS 37 POINTS

1. Vous avez transmis à votre apprenti les noms des fromages suivants :

Chabichou Neufchâtel Ossau-Iraty
Munster Abondance Bleu des Causses

Il vous propose le tableau complété ci-dessous. Vous devez corriger les erreurs constatées en relevant la bonne réponse dans le tableau ci-dessous. :

Proposition de votre apprenti :

FROMAGE	LAIT	FAMILLE	ORIGINE DE PRODUCTION
Chabichou	Vache	Pâte Molle à Croûte Fleurie	Berry
Neufchâtel	Chèvre	Pâte Pressée Non Cuite	Normandie
Ossau-Iraty	Chèvre	Pâte Pressée Non Cuite	Auvergne
Munster	Vache	Pâte Molle à Croûte Fleurie	Bourgogne
Abondance	Vache	Pâte Pressée Cuite	Franche Comté
Bleu des Causses	Brebis	Pâte Molle à Croûte Naturelle	Provence

Votre correction 0,5 pt par correction pertinente
6,5 points 0,25 point par lait – 0,5 point par famille – 0,5 point par origine

FROMAGE	LAIT	FAMILLE	ORIGINE DE PRODUCTION
Chabichou	Chèvre	P M C N	Poitou
Neufchâtel	Vache	P M C F	Normandie
Ossau-Iraty	Brebis	P P N C	Pays basque
Munster	Vache	P M C L	Alsace
Abondance	Vache	P P C	Savoie
Bleu des Causses	Vache	P P	Rouergue

2. Pour les deux familles de fromages indiquées ci-dessous, expliquer comment se fait l'affinage et quels sont les signes visibles pour les reconnaître :

3 points 1 point pour l'affinage – 0,5 point par signe visible

Fromage à pâte molle à croûte lavée

- Le fromage est frotté à la saumure, parfois au vin blanc ou à l'eau-de-vie.
- Le fromage prend une couleur orangée.

Fromage à pâte molle à croûte fleurie

- Le fromage est aspergé de moisissures (*penicilium candidum*)
- Il se couvre d'un duvet blanc.

3. Le sommelier vous transmet la liste de quelques vins donnée à l'apprenti. Compléter le tableau en indiquant pour chaque vin le type (rouge, blanc, rosé, effervescent, VDL, VDN...), le cépage principal et la région d'origine.

7,5 points 0,5 point par case

VIN	TYPE	CÉPAGE	RÉGION
<i>Chiroubles</i>	<i>Rouge</i>	<i>Gamay noir</i>	<i>Beaujolais</i>
Château-Chalon	Jaune	Savagnin	Jura
Chinon	Rouge	Cabernet franc (breton)	Val de Loire
Pauillac	Rouge	Cabernet-sauvignon	Bordelais
Tavel	Rosé	Grenache, syrah, cinsault, mourvèdre...	Côtes du Rhône
Pouilly-Fuissé	Blanc	Chardonnay	Bourgogne

4. Le chef a remis au commis trois mets à étudier. Proposer une argumentation commerciale pour chacun d'eux :

3 points 1 point par case

METS	EXPLICATION COMMERCIALE
<i>Huîtres fines de claires de Marennes-Oléron</i>	<i>Huîtres affinées en claires (bassins d'eau douce pour l'engraissement et le verdissement)</i>
Aligot	Purée de pommes de terre mélangée avec de la tomme fraîche de Cantal, relevée à l'ail
Poulet basquaise	Morceaux de poulet sautés avec poivrons, oignons, tomates et jambon de Bayonne
Œufs en meurette	Œufs pochés dans du vin rouge, dressés sur croûton et accompagnés d'oignons, lardons et d'une sauce au vin rouge

5. Compléter le tableau des cocktails ci-dessous.

3 points 0,5 point par case

COMPOSITION	NOM	ELABORATION
1 cuiller à café de sucre 1 jaune d'œuf 2 cl de Cognac 4cl de porto rouge Noix de muscade	Porto Flip	Au shaker
2 cl de vermouth italien 5 cl de Campari ½ tranche de citron ½ tranche d'orange	Américano	Direct dans le verre
2 cl de jus de citron 1 cl de Curaçao bleu 4 cl de Vodka zeste de citron	Blue lagoon	Au shaker
2 cl de vermouth italien 5 cl de rye whiskey Angostura Cerise à l'eau de vie	Manhattan	Au verre à mélange

6. Donner la signification des sigles suivants

3 points 0,5 point par définition totalement juste

AOVDQS	Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure
INOQ	Institut National De l'Origine et de la Qualité
VQPRD	Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée
VDL	Vin de Liqueur
ABA	Apéritif à Base d'Alcool
SGN	Sélection de Grains Nobles

7. Compléter le tableau des spécialités culinaires ci-dessous :
4 points 0,5 point par case

SPECIALITÉS	RÉGIONS	ACCORD METS-VINS
<i>Baeckeofe</i>	<i>Alsace</i>	<i>Alsace Riesling</i>
Cassoulet de Toulouse	Midi-Pyrénées	1 Vin rouge du Sud-ouest
Saumon grillé au beurre nantais	Pays de la Loire	1 Vin blanc du Val de Loire
Bouillabaisse	Provence	1 Vin de Provence
Entrecôte charolaise sauce marchand de vin	Bourgogne	1 Vin rouge de Bourgogne

8. Compléter le tableau des boissons ci-dessous : **4 points**

BOISSONS	PRODUITS DE CASE
Armagnac	Vin blanc du Gers
Grand Marnier Cordon Rouge	Oranges amères et Cognac
Chartreuse	130 plantes
Marc de Bourgogne	Marc de raisin

9. Compléter le tableau de la vinification classique du vin rouge ci-dessous :
3 points 0,5 point par case

Action	Désignation
Vendanges	Le raisin est cueilli par les vendangeurs.
Foulage	Les grains de raisin sont éclatés pour libérer le jus.
Eraflage – Egrappage	Les grains peuvent être éventuellement séparés des rafles
Fermentation alcoolique	Le sucre est transformé en alcool éthylique.
Macération	Les peaux des raisins macèrent et donnent de la couleur.
Ecoulage	Le vin est vidée de la cuve.
Pressurage	Le marc est pressé.
Collage	Le vin est clarifié avec des blancs d'œuf
Elevage	Le vin est mis en fut de chêne pour acquérir arômes et tanins.
Ouillage	Le tonneau est rempli avec le même vin pour combler le vide.
Embouteillage	Le vin est mis en bouteille.

Annexe 1 8 points 1 point par case

DÎNER DE GALA	CRITIQUE	NOUVELLE PROPOSITION
Velouté de citrouille	<p>Plat pas adapté au service d'un banquet</p> <p>De plus, pour un budget de 60 €, le client peut attendre un mets plus festif (à l'approche de fêtes de fin d'année)</p>	A l'appréciation du jury
<p>Train de côtes de bœuf rôti</p> <p>Sauce Périgueux</p> <p>Légumes de saison</p>	<p>Tranchage en salle non adapté pour 150 personnes</p> <p>Attention sauce Périgueux hors région Bourgogne</p>	A l'appréciation du jury
Plateau de fromages des Alpes	<p>Fromages ne correspondant pas à la Bourgogne</p> <p>Attention service au plateau</p>	A l'appréciation du jury
Soufflé chaud au Grand-Marnier	Non adapté au service d'un banquet	A l'appréciation du jury

Annexe 2

Bon de commande **7 points** 1 point par appellation cohérente proposée
1 point pour eaux gazeuse et plates
0,5 point par justification
0,5 point par quantité

DÉSIGNATION	JUSTIFICATION	QUANTITE À COMMANDER
Vin effervescent	1 bouteille pour 6/8 personnes	25 bouteilles
Vin blanc	1 bouteille pour 4/5 personnes	36 bouteilles
Vin rouge	1 bouteille pour 3/4 personnes	50 bouteilles
Eaux minérales : - plate : - gazeuse :	1 bouteille pour 4/C personnes	20 bouteilles

Annexe 3

Besoin en personnel **3 points** 0,5 point par réponse

PERSONNEL DE SALLE	JUSTIFICATION	EFFECTIF TOTAL
Maître d'hôtel	1 pour 40 à 60	3
Chef de rang	1 pour 20 à 25	6 à 8
Sommelier	1 pour 20 à 25	6 à 8

Annexe 4

Disposition des tables

3 points 0,5 point par nom – 0,5 point par nombre cohérent

Nom de la carcasse : tables rondes
Nombre de tables : 15 tables rondes
Nom de la carcasse : Peigne – Epis – Eventail
Nombre de tables : A l'appréciation du jury
Nom de la carcasse : Peigne – Epis – Eventail
Nombre de tables : A l'appréciation du jury

Annexe 5

Fiche de poste

2 points

0,5 point par réponse

POSTE	SUPÉRIEUR HIÉRARCHIQUE	TÂCHE
Commis	maître d'hôtel chef de rang	<ul style="list-style-type: none">- Nettoyage des locaux- Nettoyage du matériel- Aide à la mise en place- Aide au service (port et suites)- Débarrassages.....

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.