



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 2016

Correction - Brevet Professionnel Restaurant - U21 Technologie - Session 2016

Première partie : L'organisation du travail

Dans cette partie, le candidat est chargé de concevoir des menus pour des réceptions durant le Tour de France cycliste 2014.

1-1 Compléter le tableau ci-dessous. (8 points)

Il s'agit de proposer un produit de charcuterie, un plat du jour, un fromage local et un dessert régional pour chacune des régions traversées. Voici les suggestions possibles :

Région gastronomique	Produit de charcuterie ou entrée régionale	Plat du jour garni	Fromage local	Dessert régional
Alsace (Strasbourg)	Choucroute	Baeckeoffe	Tomme d'Alsace	Merveille
Bourgogne (Dijon)	Jambon persillé	Boeuf bourguignon	Epoisses	Gâteau de Dijon
Franche-Comté (Besançon)	Saucisse de Morteau	Fondue comtoise	Comté	Gâteaux de pommes de terre
Rhône-Alpes (Lyon)	Saucisson brioché	Quenelle de brochet	Saint-Marcellin	Tarte aux pralines
P.A.C.A (Marseille)	Petits farcis	Bouillabaisse	Feta de Provence	Tarte tropézienne
Auvergne (Clermont-Ferrand)	Salers	Truffade	Saint-Nectaire	Gâteau aux noix
Pays Basque (Biarritz)	Jambon de Bayonne	Piperade	Ossau-Iraty	Gâteau basque
Normandie (Rouen)	Andouillette	Coquilles Saint-Jacques	Camembert	Tarte normande

1-2 Proposer une boisson représentative de chaque région gastronomique. (4 points)

Pour chaque région, l'élève doit indiquer une boisson connue de la région :

Région gastronomique	Boisson
Alsace (Strasbourg)	Gewurztraminer
Bourgogne (Dijon)	Bourgogne Rouge
Franche-Comté (Besançon)	Vin Jaune
Rhône-Alpes (Lyon)	Côtes du Rhône
P.A.C.A (Marseille)	Rosé de Provence
Auvergne (Clermont-Ferrand)	St-Pourçain
Pays Basque (Biarritz)	Txakoli
Normandie (Rouen)	Cidre

1-3 Prévoir les quantités pour les produits suivants. (6 points)

Pour calculer les quantités nécessaires pour chaque produit pour 150 convives, il est essentiel de connaître la quantité par personne, et de multiplier par le nombre de convives :

Produit	Quantité par personne	Quantité nécessaire chaque jour
Pain	150 g	$150 \times 150 \text{ g} = 22.5 \text{ kg}$
Fromage sec	50 g	$150 \times 50 \text{ g} = 7.5 \text{ kg}$
Café moulu	10 g	$150 \times 10 \text{ g} = 1.5 \text{ kg}$
Sucre morceaux emballés	5 g	$150 \times 5 \text{ g} = 750 \text{ g}$
Eau minérale	0.5 L	$150 \times 0.5 \text{ L} = 75 \text{ L}$
Thé/infusion	10 g	$150 \times 10 \text{ g} = 1.5 \text{ kg}$

1-4 Indiquer le nombre de tables nécessaires et leur diamètre. (2 points)

Pour calculer le nombre de tables nécessaires :

Nombre de convives par table = 10

Nombre total de convives = 150

Nombre de tables = $150 / 10 = 15$ tables

Si le diamètre choisi est de 1.5 m (150 cm), c'est un choix raisonnable pour de grandes tables rondes, donc :

15 tables de diamètre 150 cm.

1-5 Compléter le tableau des besoins en personnel par jour. (4.5 points)

Les postes de travail doivent être listés avec leur nombre et descriptions de responsabilités :

Poste de travail	Nombre	Description du poste
Chef de cuisine	1	Responsable de la préparation des plats et de l'organisation de la cuisine.
Cuisinier	3	Préparation des plats, aide au chef de cuisine.
Serveur	10	Service aux tables, encaissement, prise de commande.
Plongeur	2	Nettoyage de la vaisselle, gestion du matériel de cuisine.
Responsable du bar	1	Préparation et service des boissons.

1-6 Citer quatre idées de décors et/ou d'animations. (4 points)

- Décorations de tables avec des fleurs locales.
- Musique régionale en fond sonore.
- Animations sur la gastronomie régionale (démonstration de plats).
- Photobooth avec des accessoires typiques des régions.

1-7 Déterminer le ratio coût/matière du menu à l'aide des données ci-dessous. Justifier vos calculs. (2 points)

Pour calculer le ratio coût/matière, nous devons connaître les valeurs :

- Prix de revient : 7.11 € H.T.
- Prix de vente : 25 € T.T.C. (Inclusion de la T.V.A.)
- T.V.A. : 7%

Prix de vente H.T. = $25 \text{ €} / 1.07 = 23.3647 \text{ €}$

Ratio Coût/Matière = Prix de revient / Prix de vente H.T. = $7.11 \text{ €} / 23.3647 \text{ €} \approx 0.304$

Deuxième partie : Les produits

2-1 Compléter le tableau suivant. (4 points)

Région gastronomique	Appellation	Famille	Lait
Franche-Comté	Morbier	Pâte pressée non cuite	Vache
Berry Centre	Chèvre	Pâte molle	Chèvre
Normandie	Neufchâtel	Pâte molle à croûte lavée	Vache
Savoie	Abondance	Pâte pressée cuite	Vache
Provence	Feta	Pâte molle	Brebis
Pays basque	Ossau-Iraty	Pâte pressée	Brebis

2-2 Indiquer les trois types de levures qui interviennent successivement lors de la fermentation alcoolique. (3 points)

1. Levure de boulanger (*Saccharomyces cerevisiae*)
2. Levure de fermentation (*Saccharomyces bayanus*)
3. Levure sauvage (*Brettanomyces*)

2-3 Indiquer le pays d'origine des produits figurant dans le tableau. (5 points)

Produit	Pays
Fendant	Suisse
Rioja	Espagne
Feta	Grèce
Madère	Portugal
Stilton	Royaume-Uni
Antipasti	Italie
Eiswein	Allemagne
Carbonade flamande	Belgique
Gouda	Pays-Bas
Bœuf séché des Grisons	Suisse

2-4 Citer l'élément principal des cocktails suivants : (3 points)

Nom du cocktail	Élément principal
Daïquiri	Rhum
Manhattan	Whisky
Bloody Mary	Vodka

2-5 Compléter le tableau ci-dessous. (4.5 points)

Nom du vin	Cépage principal	Région (précision sous-région viticole)
Condrieu	Viognier	Rhône
Saint-Estèphe	Cabernet Sauvignon	Bordeaux
Coteaux du Layon	Chenin Blanc	Loire
L'étoile	Chardonnay	Jura
Pouilly Fuissé	Chardonnay	Bourgogne
Banyuls	Grenache	Languedoc-Roussillon

Volnay	Pinot Noir	Bourgogne
Crépy	Chasselas	Savoie
Jurançon	Petit Manseng	Sud-Ouest

2-6 Indiquer le type de produit correspondant aux différentes variétés proposées. (3.5 points)

Variété	Produit
Reine des Reinettes	Pomme
Belon	Huître
Osciètre	Beluga
Gariguettes	Fraise
Belle de Fontenay	Pomme de terre
Blue mountain	Café
Salmo salar	Saumon

2-7 Indiquer le produit de base utilisé pour l'élaboration des boissons. (1.5 points)

Boisson Produit de base Pays/région gastronomique

Grappa	Marc de raisin	Italie
Bourbon	Céréales (maïs)	États-Unis
Rhum	Canne à sucre	Antilles

2-8 Compléter le tableau ci-dessous. (3 points)

<

© FormaV EI. Tous droits réservés.

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

Sauce de base

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.