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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Restaurant, veuillez visiter :
bprestaurant.fr/annales-sujets-et-corriges

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

U.21 TECHNOLOGIE

Session 2003 • Code sujet : **U.21** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation du travail** (6 questions) — **Page 3**
2. **Connaissance des produits : fromages, vins et boissons** (7 questions) — **Page 6**
3. **Calcul de coût et ratios** (4 questions) — **Page 10**
4. **Organisation du service des petits-déjeuners** (2 questions) — **Page 12**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E2 - Technologie/2003/BP Restaurant - E2 - Technologie - Session 2003 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation du travail

Vous êtes responsable des services banquets d'un hôtel de luxe à Obernai et devez préparer une réception de 100 personnes. Les tâches portent sur les quantités à prévoir, les mets alsaciens, l'organisation du restaurant, son personnel et les caractéristiques d'une cave centrale.

Prévision du banquet

Question a). Complétez le tableau de prévision des denrées et boissons nécessaires au banquet de 100 personnes, en indiquant les quantités par personne et les quantités totales. Arrondissez les quantités totales à l'unité supérieure.

Prévision pour 100 convives, avec arrondi à l'unité supérieure lorsque nécessaire. Le tableau de correction indique de la crème de cassis, alors que le menu annonce de la crème de framboise : prévoir le parfum mentionné au menu. Pour le beurre, la quantité totale est donnée comme approximative ; elle varie selon le dosage retenu par personne.

Produit	Quantité par personne	Quantité totale
Pain	1,5 petit pain	150 petits pains
Apéritif	1 bouteille de crémant pour 6 ; 1,5 cl de crème par verre	17 bouteilles ; 1,5 L de crème
Vin blanc	1 bouteille pour 4 à 5 personnes	20 à 25 bouteilles
Vin rouge	1 bouteille pour 3 à 4 personnes	25 à 34 bouteilles
Eau plate	1 bouteille pour 6 personnes	17 bouteilles
Champagne	1 bouteille pour 6 personnes	17 bouteilles
Digestif	2 cl par personne	2 L au total, par exemple 1 L de liqueur et 1 L d'eau-de-vie
Café	7 à 10 g	1 kg
Infusion	1 sachet pour 20 personnes	5 sachets
Sucre	8 g	1 kg à prévoir
Fromage	50 à 70 g ; au moins 3 variétés	5 à 7 kg
Beurre	10 à 15 g	1 kg environ, jusqu'à 1,5 kg selon le dosage

Les totaux suivent les repères du corrigé : les bouteilles sont arrondies au supérieur, le sucre est prévu à 1 kg et le fromage à 5 à 7 kg.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 100 personnes : 150 petits pains, 17 bouteilles de crémant, 1,5 L de crème, 17 bouteilles d'eau et de champagne, 2 L de digestif, 1 kg de café et 5 à 7 kg de fromage.

Mets régionaux

Question b). Précisez la composition de la tarte alsacienne, de la choucroute et de la flammekueche.

La tarte alsacienne se prépare avec une pâte brisée, un appareil à crème prise sucrée et des quartiers de pommes. La choucroute associe du chou fermenté, des pommes de terre et de la charcuterie alsacienne, comme des saucisses de Strasbourg et des viandes fumées. La flammekueche, ou flammeküche, est une pâte à pain garnie d'oignons, de lardons et de crème fraîche.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Tarte : pâte brisée, crème prise sucrée et pommes. Choucroute : chou fermenté, pommes de terre et charcuteries alsaciennes. Flammekueche : pâte à pain, oignons, lardons et crème fraîche.

Service en chambre

Question c). Indiquez le nom du secteur d'activité chargé d'assurer le service des repas en chambre.

Le secteur d'activité chargé d'assurer le service des repas en chambre s'appelle le **room service**. Il correspond au service en chambre de l'établissement. La réponse attendue est le nom de ce secteur ; les tâches de commande, de livraison ou de reprise du matériel ne sont pas nécessaires pour identifier la fonction demandée.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le secteur chargé du service des repas en chambre est le room service.

Caféterie centrale

Question d). Citez les critères qui déterminent le lieu d'implantation de la caféterie centrale.

L'implantation de la caféterie centrale se détermine en fonction de sa situation par rapport aux zones et équipements qu'elle dessert ou qui facilitent son approvisionnement. Les quatre repères à prendre en compte sont l'ascenseur de service ou le monte-charge, la cuisine, les salles de restaurant et la cave. Le corrigé demande ces critères d'emplacement, sans imposer de distance chiffrée.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Tenir compte de l'ascenseur de service ou du monte-charge, de la cuisine, des salles de restaurant et de la cave.

Organigramme du restaurant

Question e). Présentez l'organigramme du restaurant de l'hôtel du Parc et indiquez le rôle principal de chacune des fonctions.

L'organigramme suit la hiérarchie du directeur de restauration au commis. Le directeur peut aussi être désigné comme responsable Food and Beverage. Chaque fonction a un rôle principal précisé ci-dessous ; le chef de rang assure notamment le service en chambre, tandis que le commis le seconde et contribue à l'entretien du matériel.

Fonction	Rôle principal
Directeur de restauration ou Food and Beverage	Responsable du personnel de tous les secteurs de restauration.
Premier maître d'hôtel	Responsable du fonctionnement du service ; organise les plannings et centralise les commandes.
Maître d'hôtel	Remplace le premier maître d'hôtel en son absence.
Chef de rang	Réalise la mise en place des tables et des plateaux ; assure le service en chambre.
Commis	Seconde le chef de rang et assure l'entretien du mobilier et du matériel.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hiérarchie : directeur de restauration, premier maître d'hôtel, maître d'hôtel, chef de rang, commis. Les rôles sont ceux indiqués dans le tableau.

Cave centrale

Question f). Citez les principales caractéristiques d'une cave centrale idéale.

Une cave centrale idéale réunit des conditions stables et adaptées à la conservation. Elle est orientée au nord-est et maintenue à température constante, entre 10 et 12 °C. Son rangement est approprié, son sol sain, idéalement en terre battue, et elle est éloignée de toute source de trépidation. L'éclairage reste discret, l'humidité est de 65 à 80 % avec une aération adaptée, et aucune odeur ne doit être présente.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Exposition nord-est, température constante de 10 à 12 °C, rangement adapté, sol sain, absence de trépidations et d'odeurs, éclairage discret, aération et humidité de 65 à 80 %.

2. Connaissance des produits : fromages, vins et boissons

Cette partie porte sur l'identification des fromages, leurs familles, leurs provenances et les étapes de fabrication des fromages de chèvre. Elle évalue aussi les connaissances sur les appellations et accords des vins, les termes de vinification et les régions et familles de boissons.

Fromages

Question a). Complétez le tableau sur le Livarot, l'Époisses, le Morbier, le Vacherin du Haut-Doubs ou Mont d'Or, le Banon et le Sainte-Maure en indiquant le lait, la famille, les particularités et la provenance.

Fromage	Lait	Famille	Particularité	Provenance
Livarot	Vache	Pâte molle à croûte lavée	Surnommé « colonel » en raison des cinq laîches de jonc qui l'entourent	Normandie
Époisses	Vache	Pâte molle à croûte lavée	Croûte lavée au marc de Bourgogne	Bourgogne
Morbier	Vache	Pâte pressée non cuite	Ligne de cendre au milieu	Franche-Comté, Jura
Vacherin du Haut-Doubs ou Mont d'Or	Vache	Pâte molle à croûte lavée	Entouré d'une lanière d'aubier ; se sert à la cuillère	Jura
Banon	Chèvre ou brebis	Pâte molle à croûte naturelle	Enveloppé d'une feuille de châtaignier imbibée d'eau-de-vie et maintenue par du raphia	Provence
Sainte-Maure	Chèvre	Pâte molle à croûte naturelle	Traversé par une paille	Touraine

Le tableau distingue les fromages par le lait employé, la texture de la pâte et le type de croûte. Les particularités de fabrication ou de présentation aident à reconnaître chaque spécialité. Pour le Morbier, la provenance indiquée dans le corrigé associe la Franche-Comté et le Jura ; le Vacherin du Haut-Doubs est également donné comme jurassien.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Livarot : Normandie ; Époisses : Bourgogne ; Morbier et Mont d'Or : Jura ; Banon : Provence ; Sainte-Maure : Touraine.

Fabrication des fromages de chèvre

Question b). Citez les cinq étapes principales de fabrication des fromages de chèvre.

Les cinq étapes principales suivent l'ordre de fabrication indiqué dans le corrigé :

1. Caillage du lait.
2. Moulage du caillé.
3. Égouttage.

4. Démoulage.
5. Salage.

Le caillage transforme le lait en caillé, qui est ensuite mis en forme dans un moule. Après l'égouttage, le fromage est démoulé puis salé. Cette liste reprend les cinq étapes demandées, sans ajouter les opérations d'affinage qui ne figurent pas dans la réponse attendue.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Caillage, moulage, égouttage, démoulage et salage : ce sont les cinq étapes principales demandées.

Vins : régions et AOC

Question a). Associez chaque appellation citée dans le tableau à sa région parmi la Bourgogne, le Val de Loire, le Bordelais, le Jura et les Côtes du Rhône.

Appellation	Région
Château-Chalon	Jura
Château-Grillet	Côtes du Rhône
Pouilly-Fumé	Val de Loire
Reuilly	Val de Loire
Pouilly-Fuissé	Bourgogne
Saint-Émilion, Château Ausone	Bordelais
Rully	Bourgogne

Les appellations sont réparties entre les cinq régions proposées. À retenir : Château-Chalon se situe dans le Jura ; Château-Grillet dans les Côtes du Rhône ; Pouilly-Fumé et Reuilly dans le Val de Loire ; Pouilly-Fuissé et Rully en Bourgogne. Saint-Émilion, où se trouve le Château Ausone, relève du Bordelais.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Jura : Château-Chalon ; Côtes du Rhône : Château-Grillet ; Val de Loire : Pouilly-Fumé et Reuilly ; Bourgogne : Pouilly-Fuissé et Rully ; Bordelais : Saint-Émilion.

Vins : accords avec les mets

Question b). Associez chacun des vins proposés au mets correspondant dans le tableau.

Chaque mets est associé au vin proposé qui correspond à l'accord indiqué dans le corrigé :

- Melon de Cavaillon : Muscat des Beaumes-de-Venise.
- Foie gras d'Alsace : Gewurztraminer.

- Carré de veau poêlé : Rully.
- Coq au vin jaune : Château-Chalon.
- Crêpes normandes : cidre.
- Huîtres fines de Claire : Muscadet.

Les accords respectent les spécialités régionales et les associations classiques : vin jurassien avec le coq au vin jaune, cidre avec les crêpes normandes et vin blanc sec avec les huîtres.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Melon : Muscat des Beaumes-de-Venise ; foie gras : Gewurztraminer ; veau : Rully ; coq au vin jaune : Château-Chalon ; crêpes : cidre ; huîtres : Muscadet.

Vocabulaire du vin

Question Définitions. Définissez les termes suivants : macération carbonique, mutage, passerillage, Botrytis cinerea, nouaison et dégorgement.

Ces définitions concernent des techniques de vinification, la conservation des raisins et le cycle de la vigne :

1. **Macération carbonique :** vinification de raisins rouges entiers, non foulés, en cuve fermée et riche en dioxyde de carbone ; la fermentation anaérobie favorise les arômes des vins primeurs.
2. **Mutage :** ajout d'alcool vinique au moût pour arrêter la fermentation et obtenir un vin doux naturel.
3. **Passerillage :** séchage des grappes, sur paille ou suspendues, pour concentrer les raisins et élaborer notamment des vins de paille.
4. **Botrytis cinerea :** champignon responsable de la pourriture noble recherchée pour certains vins liquoreux.
5. **Nouaison :** formation du fruit après la fleur.
6. **Dégorgement :** expulsion du dépôt de la bouteille de Champagne grâce à la pression du gaz carbonique.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Macération carbonique : raisins entiers en cuve saturée en CO_2 ; mutage : ajout d'alcool ; passerillage : séchage ; Botrytis : pourriture noble ; nouaison : formation du fruit ; dégorgement : expulsion du dépôt.

Médoc

Question Appellations. Citez cinq appellations communales du Médoc.

Le corrigé cite six appellations communales du Médoc, alors que la question en demande cinq. Cinq réponses suffisent : Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Listrac et Moulis. Margaux est également une appellation communale correcte et peut remplacer l'une de ces réponses. Les graphies développées Listrac-Médoc et Moulis-en-Médoc sont courantes ; le corrigé les indique sous les formes courtes Listrac et Moulis.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cinq appellations : Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Listrac et Moulis. Margaux constitue également une réponse valable.

Boissons

Question Tableau. Complétez le tableau en indiquant, pour chaque produit, sa région et sa famille.

Produit	Région	Famille
Izarra verte	Bayonne, Pays basque ou Aquitaine	Liqueur de plantes
Verveine du Velay	Auvergne	Liqueur de plantes
Bénédictine	Normandie, Fécamp	Liqueur de plantes
Quetsche	Alsace	Eau-de-vie de fruits
Ratafia	Champagne	Vin et alcool
Génépy	Alpes	Liqueur de plantes
Crème de cassis	Bourgogne, Dijon	Crème
Noilly Prat	Languedoc	Vermouth
Jeanlain	Nord-Pas-de-Calais	Bière
Floc de Gascogne	Midi-Pyrénées	V.D.L. (vin de liqueur)
Pommeau	Normandie	Apéritif à base de jus de pomme et de calvados
Macvin	Jura	V.D.L. (vin de liqueur)

Le tableau reprend les régions et familles mentionnées dans le corrigé source. Les eaux-de-vie de fruits, les liqueurs, la bière, le vermouth, la crème et les vins de liqueur sont distingués selon leur nature. V.D.L. signifie ici vin de liqueur. L'appellation de la bière est transcrite « Jeanlain », comme sur le document fourni.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les produits sont classés selon leur région et leur famille : liqueur, eau-de-vie, vin et alcool, crème, vermouth, bière ou vin de liqueur.

3. Calcul de coût et ratios

Le bar de l'hôtel d'Obernai dispose des ventes hors taxes de plusieurs familles de boissons pour le mois de mars. À partir de ces données et des mouvements de stock, il faut calculer le chiffre d'affaires, la consommation de marchandises et le ratio réel, puis identifier l'inventaire périodique.

Chiffre d'affaires

Question a). À partir du tableau des ventes par famille, calculez le chiffre d'affaires hors taxes du mois de mars.

Le chiffre d'affaires hors taxes du mois correspond à la somme des ventes des sept familles indiquées dans le tableau : apéritifs, eaux, jus de fruit, eau-de-vie, liqueurs, cocktails et boissons chaudes. On additionne leurs montants respectifs : 5 890,00 + 792,73 + 1 830,00 + 1 646,28 + 857,00 + 5 300,00 + 2 027,57. Le total est exprimé en euros hors taxes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 18 343,58 € HT

Marchandise consommée

Question b). À partir des montants du stock initial, du stock final et du réapprovisionnement, calculez la marchandise consommée.

1. Ajouter le réapprovisionnement au stock initial : 2 378,20 + 4 269,50 = 6 647,70 € de marchandises disponibles.
2. Retrancher le stock final de ce montant : 6 647,70 - 1 905,61.

La différence représente la valeur des marchandises consommées pendant la période.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 742,09 €

Ratio réel

Question c). Calculez le ratio réel du mois en tenant compte des consommations offertes indiquées et du chiffre d'affaires hors taxes.

Les consommations offertes, soit 45,73 €, sont déduites de la marchandise consommée : 4 742,09 - 45,73 = 4 696,36 €. Le ratio réel rapporte cette consommation corrigée au chiffre d'affaires hors taxes du mois.

Calcul : (4 696,36 ÷ 18 343,58) × 100. Le résultat est arrondi à deux décimales pour être exprimé en pourcentage.

✓ RÉPONSE À RETENIR

25,60 %

Inventaire

Question d). Donnez le nom de l’inventaire qui doit être réalisé à la fin de chaque période.

À la fin de chaque période, on compte les marchandises réellement présentes dans les stocks, puis on les valorise. Ce décompte permet d’établir le stock final et de le confronter aux mouvements enregistrés. Il s’agit donc d’un inventaire fondé sur le comptage physique des produits, et non uniquement sur les écritures de stock.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L’inventaire physique

4. Organisation du service des petits-déjeuners

Vous êtes responsable du service des petits-déjeuners et devez comparer les modes de distribution en salle, au buffet et en chambre. La partie traite également des prestations de séminaire et de séminaire résidentiel dans un hôtel.

Modes de distribution

Question a). Complétez le tableau comparatif des petits-déjeuners servis à table, au buffet et en chambre, en précisant pour chaque mode l'organisation, les avantages et les inconvénients.

Les trois modes se distinguent par le degré de service et l'autonomie laissée au client.

Critères	À table	Au buffet	En chambre
Organisation	Mise en place en amont, prise de commande et service individuel.	Denrées disposées sur le buffet ; le client se sert lui-même.	Petit-déjeuner acheminé sur plateau ou table roulante depuis un point central.
Avantages	Service traditionnel, peu de matériel, petit-déjeuner à la carte.	Moins de personnel, plus de choix, belle présentation valorisant l'établissement.	Service rapide et chaud, matériel spécifique centralisé, prestation de qualité.
Inconvénients	Salle dédiée et personnel plus nombreux.	Salle dédiée, davantage de marchandises, surveillance de la propreté et du réapprovisionnement.	Ascenseur de service nécessaire, risques de bruit et matériel important.

Le choix dépend des moyens disponibles et du niveau de service recherché.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> À table : service individualisé ; au buffet : le client se sert ; en chambre : livraison sur plateau ou table roulante.

Séminaires

Question b). Définissez les termes « séminaire » et « séminaire résidentiel ».

Un **séminaire** est un groupe de travail ou de formation dirigé par un ou plusieurs animateurs, organisé à l'hôtel et ponctué de pauses rafraîchissantes ainsi que d'un repas à midi.

Un **séminaire résidentiel** reprend ce principe sur une durée minimale de deux jours, avec hébergement à l'hôtel, repas principaux et pauses rafraîchissantes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Séminaire : réunion de travail ou de formation à l'hôtel. Séminaire résidentiel : au moins deux jours, avec hébergement, repas et pauses à l'hôtel.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.21 Technologie du Brevet professionnel Restaurant, session 2003, dure 3 heures et a un coefficient 3. Elle porte sur l'organisation d'un banquet à Obernai, les fromages, vins et boissons, les calculs de coût et de ratio, ainsi que le service des petits-déjeuners et les prestations de séminaire. Elle évalue des connaissances professionnelles et des capacités de calcul.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La marchandise consommée se calcule ainsi : stock initial + réapprovisionnements - stock final.
- Le ratio réel rapporte le coût des consommations retenues au chiffre d'affaires hors taxes, puis s'exprime en pourcentage.
- La macération carbonique consiste à vinifier des grappes entières en milieu saturé de dioxyde de carbone.
- Les modes de petit-déjeuner à comparer sont le service à table, le buffet et le service en chambre.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour le banquet, distinguez les quantités par personne des quantités totales et appliquez l'arrondi supérieur demandé.
- Dans les tableaux de produits, vérifiez chaque correspondance entre appellation, région, famille, particularité et provenance.
- Pour les ratios, identifiez les valeurs à inclure et convertissez le résultat final en pourcentage.
- Pour les petits-déjeuners, complétez séparément l'organisation, les avantages et les inconvénients de chaque mode.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la marchandise consommée à partir des stocks ?

Additionnez la valeur du stock initial et celle des réapprovisionnements, puis soustrayez la valeur du stock final. Vérifiez que tous les montants concernent la même période et sont exprimés dans la même unité monétaire.

Q : Comment tenir compte des consommations offertes dans le ratio réel ?

Déduisez les consommations offertes de la marchandise consommée, puis divisez le résultat par le chiffre d'affaires hors taxes. Multipliez le quotient par 100 pour exprimer le ratio en pourcentage.

Q : Comment organiser son temps pour cette épreuve ?

L'épreuve dure trois heures et couvre quatre parties. Répartissez le temps entre les tableaux de connaissances, les calculs et l'organisation du service, en réservant quelques minutes à la vérification des réponses et des unités.

Q : Quels critères de présentation faut-il respecter dans les tableaux ?

Renseignez toutes les rubriques demandées de façon lisible et cohérente. Pour les prévisions du banquet, arrondissez les quantités totales à l'unité supérieure, comme le demande l'énoncé, et présentez les calculs avec leurs unités.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E2 - Technologie/2003/BP Restaurant - E2 - Technologie - Session 2003 - 2-Sujet.pdf
Ressources BP Restaurant : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.