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

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT - SESSION 2003
U.21 TECHNOLOGIE

Durée : 3 heures — Coefficient : 3

CORRIGÉ / 60 points

I – ORGANISATION DU TRAVAIL (17 POINTS)

Vous êtes responsable des services banquets à l'hôtel du parc à OBERNAI (Bas Rhin).
Hôtel de luxe, classé 4*, qui peut accueillir plus de 300 clients dans ses 180 chambres.
Vous devez déterminer les besoins pour le restaurant afin d'assurer un banquet de 1OO personnes. La prestation est la suivante :

- apéritif : 1verre de crémant d'Alsace + crème de framboise
- menu : Marbré de lapereau au foie gras et au riesling
  Civet de lièvre aux spätzels
  Assiette de fromages
  Tarte Alsacienne
- vin : 1vin blanc , vin d'Alsace Riesling
  1vin rouge, vin d'Alsace Pinot noir
- eau minérale : 1 eau plate carola bleue au litre
- champagne : en fin de repas
- digestif au choix : 1liqueur ou 1 eau de vie
- café

a) compléter le tableau de prévision de denrées et de boissons pour l'organisation du banquet (arrondir à l'unité supérieure pour la quantité totale)
0.25 pts par bonne réponse soit 0.25 X 22 = **5 .5** pts

PRODUITS	QUANTITE / PERSONNE	QUANTITE TOTALE
Pain	1.5 petits pains /pers .	150 petits pains
Apéritif	1bouteille Crémant pour 6 1.5 cl crème cassis /verre	17 btl 1.5 Litre
Vin Blanc Vin Rouge	1vin blanc Riesling /4-5 pers . 1 vin rouge Pinot noir /3-4 pers.	20 à 25 bouteilles de blanc 25 à 34 bouteilles derouge
Eau	1eau plate Carola /6 pers.	17 btl
Champagne	1 btl / 6 pers.	17 btl
Digestif	1 liqueur 1eau de vie x 2 cl / pers.	Au total 2 litre ou 1 +1
Café	7 à 10 g moulu par personne	1 kg
Infusion	1sachet pour 20pers.	5sachets
Sucre	8 g / pers.	1 kg
Fromage	3 varietés minimum 50 à70 g /pers.	5 à 7 kg
beurre	10 à15 g /pers.	1 kg environ

b) Précisez la composition des mets suivants : 1pts par bonne réponse soit 1X3 = 3 pts

- tarte Alsacienne : **pâte brisée , appareil à crème prise sucrée , quartiers de pommes**
- choucroute : **choux fermenté , + pommes de terre + charcuterie Alsacienne (saucisse de Strasbourg, viandes fumées, ½ sel ....)**
- flammenküche : **pâte à pain recouverte d'oignons , de lardons et de crème fraîche**

c) - Comment appelle- t- on le secteur d'activité chargé d'assurer le service des repas en chambre ? **0,5 point**
Le room service

d) Citez les critères qui déterminent le lieu d'implantation de la caféterie centrale ?**1point**

L'implantation doit être déterminé en fonction de :
-la situation de l'ascenseur de service ou monte charge
- l'emplacement de la cuisine
- la situation des salles de restaurant
- l'emplacement de la cave

e) Dans le tableau ci-dessous. Présentez l'organigramme du restaurant de l'hôtel du Parc .
Précisez le rôle principal de chacun d'entre eux.
0.3pts x 2 x 5 = **3 points**

personnel	rôle
Directeur de restauration ou Food And Beverage	**Responsable du personnel de tous secteurs restauration**
1 er Maître d'hôtel	**Responsable du fonctionnement du service + organise les plannings de travail ,centralise les commandes**
Maître d'hôtel	**Remplace le 1er M H en son absence**
Chef de rang	**Réalise la MEP des tables et plateau , assure le service en chambre**
Commis	**Seconde le chef de rang, assure l'entretien du mobilier et du matériel ...**

f) Citez les principales caractéristiques d'une cave centrale idéale . O,5 x 8 = **4 points**

- exposition nord est
- température constante (10 à 12°C)
- rangement approprié
- sol sain (terre battue)
- aucune trépidation proche
- éclairage discret
- moyennement humide ,aération (65 à 80 % humidité)
- absence d'odeur

II – <u>CONNAISSANCE DES PRODUITS</u> (23 points)

<u>Le fromage :</u>

a) Compléter le tableau suivant : **5 points**

0.25 0.25 0.25 0.25

APPELLATION	LAIT	FAMILLE	PARTICULARITÉS	PROVENANCE
Livarot	Vache	Pâte Molle Croûte Lavée	Appelé Colonel à cause des 5 laiches de jonc qui l'entourent	Normandie
Epoisses	**Vache**	**Pâte Molle Croûte Lavée**	**Croûte lavée au Marc de Bourgogne**	**Bourgogne**
Morbier	**Vache**	**Pâte Pressée Non Cuite (Non Chauffée)**	**Ligne de cendre dans son milieu**	**Franche-Comté Jura**
Vacherin du Haut-Doubs ou Mont d'Or	**Vache**	**Pâte Molle Croûte Lavée**	**Entouré d'une lanière d'aubier Se sert à la cuiller**	**Jura**
Banon	**Chèvre ou Brebis**	**Pâte Molle à Croûte Naturelle ou Chèvre**	**Enveloppé d'une feuille de châtaignier imbibée d'eau-de-vie + raphia**	**Provence**
Sainte-Maure	**Chèvre**	**Pâte Molle à Croûte Naturelle ou Chèvre**	**Traversé par une paille**	**Touraine**

b) Citer les 5 étapes principales de fabrication des fromages de chèvre.**1,5 points** (0,3 par réponse)
caillage – moulage - égouttage - - démoulage - salage

Les vins :

a) Associez les différentes régions aux A.O.C. dans le tableau ci-dessous : **3,5 points**
0,5 x 7

Bourgogne - Val de Loire - Bordelais - Jura - Côtes du Rhône

A.O.C.	REGION
Château Châlon	**Jura**
Château Grillet	**Côtes du Rhône**
Pouilly fumé	**Val de Loire**
Reuilly	**Val de Loire**
Pouilly fuissé	**Bourgogne**
Saint-Emilion Château Ausone	**Bordelais**
Rully	**Bourgogne**

b)Harmonisez les vins suivants , avec les plats ci-dessous : **3,5 points**
0,5 x 6

Château Châlon , Muscat des Beaumes de Venise , Cidre , Rully , Gewurztraminer , Muscadet .

METS	VINS
Melon de Cavaillon	**Muscat des Beaumes de Venise**
Foie gras d'Alsace	**Gewurztraminer**
Carré de veau poêlé	**Rully**
Coq au vin jaune	**Château Châlon**
Crêpes Normande	**Cidre**
Huîtres Fines de Claire	**Muscadet .**

Définissez une explication sur les termes suivants : 3.5 points
0,5 point par bonne réponse soit 0,5 x 7

- Macération carbonique :**méthode de vinification utilisée pour la réalisation des vins rouges (ex : beaujolais nouveau) .Le principe est d'enfermer hermétiquement des raisins rouges mis entiers, sans foulage, en cuve hermétiquement close, remplie de gaz carbonique.**
Une fermentation en milieu anaérobie libère des substances aromatiques pour les vins primeurs.

- Mutage :**opération qui consiste à stopper la fermentation par adjonction d'alcool vinique dans le moût afin d'obtenir des vins doux naturels ou VDL .**

- Passerillage : **Opération qui consiste à faire sécher des grappes de raisin à peau épaisse sur un lit de paille ou suspendues à des fils de fer, pour obtenir des vins de paille.**

- Botrytis Cinéréa : **champignon microscopique responsable de la pourriture noble recherchée pour l'élaboration des vins liquoreux .**

- Nouaison : **formation du fruit après la fleur .**

- Dégorgement : **opération expulsant le dépôt contenu dans la bouteille de Champagne à la fin de la prise de mousse en utilisant la pression du CO 2**

Citez 5 Appellations Communales du Médoc :
St ESTEPHE - PAUILLAC - St JULIEN - LISTRAC - MOULIS - MARGAUX

Les boissons : **6 points**

Complétez le tableau suivant : 0.25 0.25

Produit	Région	Famille
Ex : mirabelle	Alsace	**Eau de vie de fruit**
Izarra verte	**Bayonne /Pyrénnée / 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 + 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.**
Pommeau	**Normandie**	Apéritif jus de pomme + calvados
Macvin	**Jura**	**V.D.L.**

III – CALCUL DE COUT, RATIOS (8 points)

Le bar de l'hôtel d'Obernai a pour le mois de mars un chiffre d'affaires répertorié ainsi :

famille	Vente hors taxe en €uros
Apéritifs	5890,00
Eaux	792,73
Jus de fruit	1830,00
Eau de vie	1646,28
Liqueurs	857,00
Cocktails	5300,00
Boissons chaudes	2027,57

a) Calculez le chiffre d'affaire hors taxe de mars. **2 points**

Total des ventes ci–dessus : 18343,58 €uros

b) L'inventaire chiffré du stock initial était de 2378,20 €uros
Le stock final est de 1905,61 €uros; le réapprovisionnement a été de 4269,50 €uros.
Calculez la marchandise consommée. **2 points**

2378,20 + 4269,50 = 6647,70 €uros
6647,70 – 1905,61 = 4742,09 €uros

c) Calculez le ratio réel de ce mois sachant que 45,73 €uros de consommations ont été offertes.
2 points

4742,09 – 45,73 = 4696,36 €uros

$$\frac{4696,36}{18343,58} = 0,2558 \text{ soit } 25,60\ \%$$

d) Donnez le nom de l'inventaire qui doit être réalisé à la fin de chaque période. **2** points
L'inventaire physique

IV – ORGANISATION DU SERVICE DES PETITS DEJEUNERS(12 points)

a) Dans cet établissement, vous êtes responsable du service des petits-déjeuners.
On vous demande de définir les différents modes de distribution des petits-déjeuners
Sur le tableau ci-dessous, créez le nombre de colonnes correspondant aux différents modes de distribution. Complétez les différentes rubriques **(9 points)**

	Différents modes de distribution		
	En Salle		
	A table	**Au buffet**	**En chambre (room-service)**
ORGANISATION (3 points)	**MEP effectuée en amont** **Prise de commande** **Service effectué individuellement**	**Disposition des denrées sur le buffet** **Le client se sert lui-même**	**Tous les petits-déjeuners partent sur plateau ou tables roulantes du même endroit**
AVANTAGES (3 points)	**Service traditionnel qui nécessite peu de matériel** **Petit-déjeuner à la carte**	**Moins de personnel** **Choix plus important pour le client** **Belle présentation, valorisation de l'établissement**	**Service rapide et chaud** **Matériel spécifique** **Matériel centralisé** **Prestation qui assure un standing de qualité**
INCONVENIENTS (3 points)	**Nécessite une salle pour effectuer le service** **Plus de personnel**	**Nécessite :** **.une salle pour effectuer le service** **.davantage de marchandises** **.d'être attentif à la propreté du buffet et du réapprovisionnement**	**Nécessite un ascenseur de service** **Risques de bruits** **Nécessite beaucoup de matériel**

b) Le ROOM SERVICE est sollicité dans le cadre de l'organisation des séminaires
Donnez la définition des termes suivants : **3 points**

Séminaire : (1,5)
Groupe de travail ou de formation, dirigé par un ou plusieurs animateurs, se déroulant à l'hôtel, entrecoupé de pauses rafraîchissantes et d'un repas à midi.

Séminaire Résidentiel : (1,5)
Idem que ci-dessus + d'une durée minimale de 2 jours, avec logement à l'hôtel, repas principaux et pauses rafraîchissantes.

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.