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** (7 questions) — **Page 7**
3. **Calcul de coût et ratios** (4 questions) — **Page 14**
4. **Organisation du service des petits-déjeuners** (2 questions) — **Page 16**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 18**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E2 - Technologie/2003/BP Restaurant - E2 - Technologie - Session 2003 - 3-Sujet.pdf

1. Organisation du travail

Responsable des services banquets d'un hôtel de luxe de 180 chambres à Obernai, vous devez organiser une prestation pour 100 personnes. Les tâches portent sur les prévisions de denrées et de boissons, les mets alsaciens, l'organisation du restaurant et les équipements de stockage.

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

Prévision pour 100 convives, avec des portions usuelles : 50 g de pain, 1 verre de crémant accompagné de 2 cl de crème de framboise, 12,5 cl de chaque vin, 1 L d'eau, 1 coupe de champagne et 1 digestif. Café, infusion et sucre sont prévus pour chaque convive. Les quantités totales sont arrondies à l'unité supérieure lorsque nécessaire.

Produit	Quantité par personne	Quantité totale
Pain	50 g	5 kg
Apéritif	1 verre de crémant (10 cl) + 2 cl de crème	100 verres + 2 L de crème
Vin blanc	12,5 cl	12,5 L
Vin rouge	12,5 cl	12,5 L
Eau	1 L	100 L
Champagne	1 coupe (10 cl)	100 coupes (10 L)
Digestif	1 portion (4 cl)	100 portions (4 L)
Café	1 tasse	100 tasses
Infusion	1 sachet	100 sachets
Sucre	2 morceaux	200 morceaux
Fromage	80 g	8 kg
Beurre	10 g	1 kg

Prévision du banquet complétée

PRODUITS	QUANTITE / PERSONNE	QUANTITE TOTALE
Pain	50 g	5 kg
Apéritif	1 verre + 2 cl	100 + 2 L
Vin Blanc Vin Rouge	12,5 cl + 12,5 cl	12,5 L + 12,5 L
Eau	1 L	100 L
Champagne	1 coupe (10 cl)	100 (10 L)
Digestif	1 portion (4 cl)	100 (4 L)
Café	1 tasse	100 tasses
Infusion	1 sachet	100 sachets
Sucre	2 morceaux	200 morceaux
Fromage	80 g	8 kg
beurre	10 g	1 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 100 couverts : 5 kg de pain, 100 L d'eau, 25 L de vin, 10 L de champagne, 4 L de digestif, 8 kg de fromage et 1 kg de beurre.

Question b). Préciser la composition de la tarte alsacienne, de la choucroute et de la flammenküche.

Ces spécialités se composent d'une base et d'une garniture caractéristiques. La tarte alsacienne est ici présentée dans sa version aux pommes ; la choucroute associe du chou fermenté à des garnitures salées. La flammekueche, ou tarte flambée, se distingue par sa pâte très fine et sa cuisson vive.

1. **Tarte alsacienne :** pâte brisée, pommes et appareil à base d'œufs, de crème et de sucre.
2. **Choucroute :** chou fermenté cuit, généralement au vin blanc, accompagné de pommes de terre et de viandes ou charcuteries.
3. **Flammekueche :** pâte fine garnie de crème ou de fromage blanc, d'oignons et de lardons.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tarte aux pommes et appareil crémeux ; chou fermenté avec viandes et charcuteries ; pâte fine à la crème, aux oignons et aux lardons.

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

Le secteur chargé d'assurer les repas servis en chambre est le **room service**, aussi appelé service d'étage. Il prend les commandes, coordonne la préparation des plateaux avec la cuisine, les livre aux clients et récupère le matériel après le service. Il veille à la présentation, aux horaires et au respect des règles d'hygiène.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le room service, ou service d'étage.

Question d). Citer les critères qui déterminent le lieu d'implantation de la cafétéria centrale.

La cafétéria centrale doit permettre de desservir rapidement les différents points de service, avec des trajets courts et une circulation rationnelle. Son implantation tient notamment compte :

- de sa position centrale par rapport aux restaurants et lieux de service ;
- de la proximité des cuisines, réserves et moyens de transport internes ;
- de l'accès pour les livraisons et de la séparation des circuits propres et sales ;
- de locaux adaptés aux besoins de production, à l'hygiène et à la sécurité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

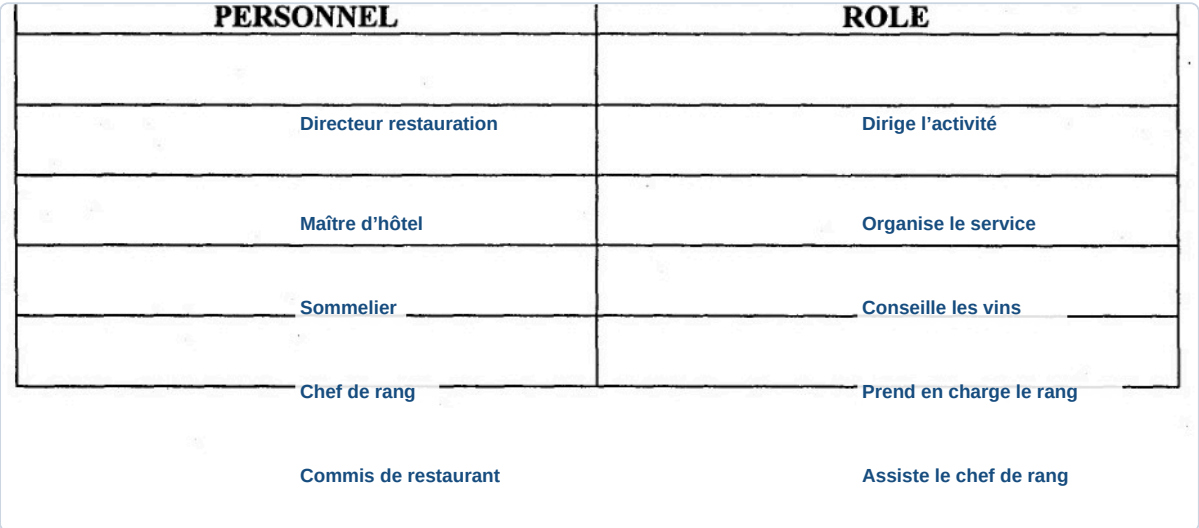
Emplacement central, proche des lieux de service, avec accès logistique et circuits de travail rationnels.

Question e). Présenter dans le tableau l'organigramme du restaurant de l'hôtel du Parc d'Obernai et préciser le rôle principal de chaque poste.

L'organigramme ci-dessous suit une hiérarchie classique de restaurant d'hôtel. Le directeur supervise l'activité et les équipes ; le maître d'hôtel organise le service en salle. Le sommelier conseille les clients et gère le service des vins. Le chef de rang prend en charge son rang, avec l'aide du commis.

Personnel	Rôle principal
Directeur de la restauration	Dirige l'activité et supervise les équipes.
Maître d'hôtel	Organise la salle et coordonne le service.
Sommelier	Conseille les vins et assure leur service.
Chef de rang	Prend en charge un rang et ses clients.
Commis de restaurant	Assiste le chef de rang et prépare le matériel.

Organigramme du restaurant complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Directeur de la restauration, maître d'hôtel, sommelier, chef de rang et commis de restaurant, avec les rôles indiqués.

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

La cave centrale doit conserver les boissons dans de bonnes conditions et faciliter leur approvisionnement. Elle est installée dans un endroit frais, stable et à l'abri des nuisances, avec un accès pratique depuis les lieux de service.

- température constante, idéalement autour de 12 °C, et hygrométrie adaptée ;
- obscurité, absence de vibrations, d'odeurs et de variations thermiques ;
- ventilation, propreté, sécurité et rayonnages adaptés ;

- capacité suffisante, rangement organisé et proximité des services.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cave fraîche, stable, sombre, ventilée, sans odeur ni vibration, sécurisée, bien rangée et proche des points de service.

2. Connaissance des produits

Cette partie évalue les connaissances sur les fromages, les appellations viticoles, les accords entre mets et vins et le vocabulaire de la vigne et du vin. Elle demande aussi de reconnaître la région et la famille de différentes boissons.

Le fromage

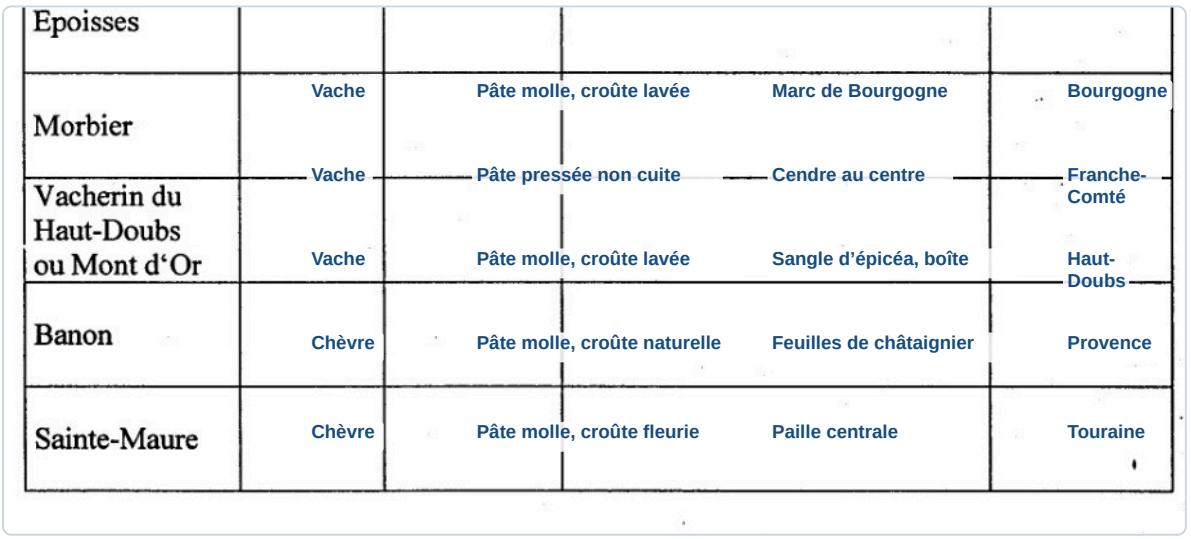
Question a). Compléter le tableau des fromages Livarot, Époisses, Morbier, Vacherin du Haut-Doubs ou Mont d'Or, Banon et Sainte-Maure en indiquant le lait, la famille, les particularités et la provenance.

Les fromages se classent par type de pâte et de croûte. Les particularités indiquées sont celles qui permettent de les reconnaître.

Appellation	Lait	Famille	Particularités	Provenance
Livarot	Vache	Pâte molle à croûte lavée	« Colonel » : cinq laîches de joncs	Normandie
Époisses	Vache	Pâte molle à croûte lavée	Affiné au marc de Bourgogne	Bourgogne
Morbier	Vache	Pâte pressée non cuite	Fine raie de cendre au centre	Franche-Comté
Vacherin du Haut-Doubs, ou Mont d'Or	Vache	Pâte molle à croûte lavée	Entouré d'une sangle d'épicéa, vendu en boîte de bois	Haut-Doubs
Banon	Chèvre	Pâte molle à croûte naturelle	Enveloppé de feuilles de châtaignier	Provence
Sainte-Maure	Chèvre	Pâte molle à croûte fleurie	Bûche traversée d'une paille	Touraine

Les cinq laîches du Livarot sont des bandes de joncs. La cendre du Morbier marque la séparation traditionnelle des deux caillés.

Tableau des fromages complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Livarot : Normandie ; Époisses : Bourgogne ; Morbier : Franche-Comté ; Mont d'Or : Haut-Doubs ; Banon : Provence ; Sainte-Maure : Touraine.

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

La fabrication traditionnelle d'un fromage de chèvre comprend cinq étapes, de la préparation du lait à l'affinage.

1. Préparer le lait et l'ensemencer avec des ferments.
2. Faire coaguler le lait avec la présure.
3. Mouler le caillé et le laisser s'égoutter.
4. Démouler et saler le fromage.
5. Affiner en hâloir jusqu'au degré souhaité.

Le temps d'égouttage et la durée d'affinage varient selon le fromage recherché.

Étapes de fabrication du fromage de chèvre



✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparation et ensemencement du lait, coagulation, moulage et égouttage, salage, affinage.

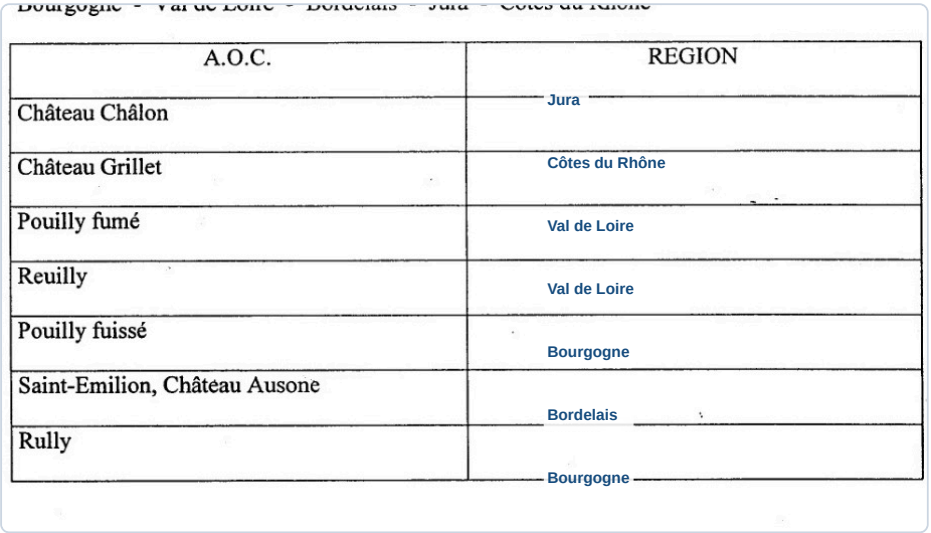
Les vins

Question a). Associer les A.O.C. Château-Chalon, Château-Grillet, Pouilly-Fumé, Reuilly, Pouilly-Fuissé, Saint-Émilion avec Château Ausone et Rully aux régions proposées : Bourgogne, Val de Loire, Bordelais, Jura et Côtes du Rhône.

Les appellations sont rattachées à leur région viticole. Château-Ausone est un grand cru classé de Saint-Émilion, dans le Bordelais.

A.O.C.	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

Régions des A.O.C.



✓ RÉPONSE À RETENIR

Jura : Château-Chalon ; Côtes du Rhône : Château-Grillet ; Val de Loire : Pouilly-Fumé, Reuilly ; Bourgogne : Pouilly-Fuissé, Rully ; Bordelais : Saint-Émilion et Château-Ausone.

Question b). Associer les boissons Château-Chalon, Muscat des Beaumes de Venise, cidre, Rully, Gewurztraminer et Muscadet aux mets proposés : melon de Cavaillon, foie gras d'Alsace, carré de veau poêlé, coq au vin jaune, crêpes normandes et huîtres fines de Claire.

Les accords proposés associent chaque mets à la boisson correspondante.

1. Melon de Cavaillon : Muscat des Beaumes-de-Venise.
2. Foie gras d'Alsace : Gewurztraminer.
3. Carré de veau poêlé : Rully.
4. Coq au vin jaune : Château-Chalon.
5. Crêpes normandes : cidre.
6. Huîtres fines de Claire : Muscadet.

Le Château-Chalon rappelle le vin jaune utilisé dans la préparation du coq.

Accords mets et boissons

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-Chalon
Crêpes Normande	Cidre
Huîtres Fines de Claire	Muscadet

✓ RÉPONSE À RETENIR

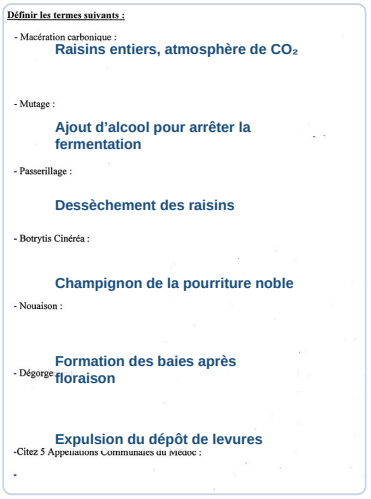
Melon : Muscat des Beaumes-de-Venise ; foie gras : Gewurztraminer ; veau : Rully ; coq : Château-Chalon ; crêpes : cidre ; huîtres : Muscadet.

Question Définitions. Définir les termes macération carbonique, mutage, passerillage, Botrytis cinerea, nouaison et dégorgement.

Ces termes désignent des procédés de vinification ou des étapes du cycle de la vigne.

- **Macération carbonique :** fermentation intracellulaire de grappes entières en atmosphère riche en dioxyde de carbone, donnant des vins fruités et peu tanniques.
- **Mutage :** ajout d'alcool au moût en fermentation pour arrêter la fermentation et conserver une partie des sucres.
- **Passerillage :** dessèchement des raisins sur pied ou après récolte, concentrant sucres et arômes.
- **Botrytis cinerea :** champignon à l'origine de la pourriture noble, favorable à certains vins liquoreux.
- **Nouaison :** formation des jeunes baies après la floraison et la fécondation.
- **Dégorgement :** expulsion du dépôt de levures d'une bouteille de vin effervescent après remuage.

Définitions des termes viticoles



✓ RÉPONSE À RETENIR

Macération carbonique : fermentation de raisins entiers ; mutage : arrêt par ajout d'alcool ; passerillage : dessèchement des raisins ; Botrytis : pourriture noble ; nouaison : formation des baies ; dégorgement : retrait du dépôt.

Question Appellations. Citer cinq appellations communales du Médoc.

Cinq appellations communales du Médoc sont Margaux, Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe et Moulis-en-Médoc. Elles désignent des appellations distinctes du vignoble médocain.

Appellations communales du Médoc



✓ RÉPONSE À RETENIR

Margaux, Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe et Moulis-en-Médoc.

Les boissons

Question Tableau. Compléter le tableau pour Izarra verte, Verveine du Velay, Bénédictine, quetsche, ratafia, génépy, crème de cassis, Noilly Prat, Jenlain, Floc de Gascogne, pommeau et macvin en indiquant leur région et leur famille.

La région correspond au terroir associé au produit ; la famille précise le type de boisson.

Produit	Région	Famille
Izarra verte	Pays basque	Liqueur de plantes
Verveine du Velay	Velay, Auvergne	Liqueur de plantes
Bénédictine	Normandie, Fécamp	Liqueur de plantes
Quetsche	Alsace	Eau-de-vie de fruit
Ratafia	Champagne	Vin de liqueur, ou mistelle
Génépy	Alpes, Savoie	Liqueur de plantes
Crème de cassis	Bourgogne	Crème de fruit
Noilly Prat	Languedoc, Marseillan	Vermouth, apéritif à base de vin
Jenlain	Nord, Flandre	Bière
Floc de Gascogne	Gascogne	Vin de liqueur, ou mistelle
Pommeau	Normandie	Apéritif à base de cidre, mistelle
Macvin	Jura	Vin de liqueur, ou mistelle

Le Floc, le Pommeau et le Macvin sont des mistelles régionales, obtenues par mutage d'un jus de fruit ou de raisin avec une eau-de-vie.

Régions et familles des boissons



✓ RÉPONSE À RETENIR

Tableau complété : région et famille des douze boissons, de l’Izarra verte au Macvin.

3. Calcul de coût et ratios

Le bar de l'hôtel d'Obernai fournit ses ventes hors taxes du mois de mars, réparties par familles de boissons. Les données de stock, de réapprovisionnement et de consommations offertes servent aux calculs demandés.

Question a). Calculer le chiffre d'affaires hors taxes du mois de mars à partir des ventes par famille indiquées dans le tableau.

Le chiffre d'affaires hors taxes du mois est la somme des ventes des sept familles indiquées. On additionne les montants du tableau, sans ajouter de taxe : 5 890,00 + 792,73 + 1 830,00 + 1 646,28 + 857,00 + 5 300,00 + 2 027,57. La somme obtenue correspond au chiffre d'affaires total réalisé par le bar en mars.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Chiffre d'affaires HT de mars : 18 343,58 €.

Question b). Calculer le coût d'achat de la marchandise consommée à partir du stock initial de 2 378,20 €, du stock final de 1 905,61 € et du réapprovisionnement de 4 269,50 €.

1. Le coût d'achat des marchandises consommées se calcule à partir du stock initial et des achats de la période.
2. On retranche le stock final, car il correspond aux marchandises encore en réserve : 2 378,20 + 4 269,50 - 1 905,61.
3. Le résultat donne la valeur des marchandises consommées pendant le mois. Les consommations offertes ne sont pas déduites dans cette question : elles interviennent au calcul du ratio réel.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Coût d'achat des marchandises consommées : 4 742,09 €.

Question c). Calculer le ratio réel du mois en pourcentage, avec deux chiffres après la virgule, sachant que 45,73 € de consommations ont été offertes.

Le ratio réel compare le coût des marchandises correspondant aux ventes au chiffre d'affaires hors taxes. Les consommations offertes n'ayant pas généré de vente, on les retranche du coût consommé : 4 742,09 - 45,73 = 4 696,36 €. On divise ensuite ce coût par le chiffre d'affaires de mars, puis on multiplie par 100 : 4 696,36 / 18 343,58 × 100. Le résultat est arrondi à deux décimales.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Ratio réel de mars : 25,60 %.

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

À la fin de chaque période, le stock restant est vérifié par comptage ou par mesure, puis valorisé. Cet inventaire physique périodique permet de connaître le stock final réel et de calculer le coût des marchandises consommées. En comptabilité de gestion, cette méthode est appelée inventaire intermittent, par opposition au suivi permanent des entrées et sorties de stock.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Inventaire intermittent, réalisé physiquement à la fin de chaque période.

4. Organisation du service des petits-déjeuners

En tant que responsable du service des petits-déjeuners, vous devez comparer les différents modes de distribution proposés dans l'établissement. La partie aborde également le room service pour les séminaires et demande de définir deux formes de séminaire.

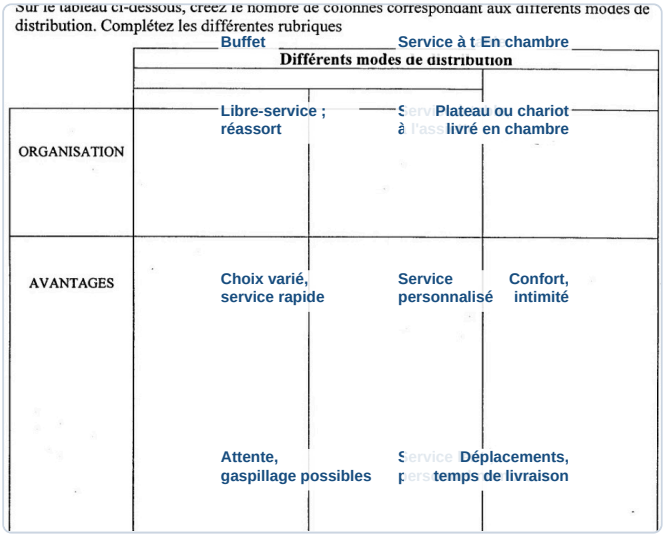
Question a). Indiquer les différents modes de distribution des petits-déjeuners, créer une colonne pour chacun, puis compléter les rubriques organisation, avantages et inconvénients.

Le tableau comporte trois colonnes de distribution : buffet, service à table et service en chambre. Chaque formule exige une organisation et une présence du personnel différentes.

Rubrique	Buffet	Service à table	En chambre
Organisation	Libre-service, réassort par le personnel.	Petit-déjeuner servi à table.	Plateau ou chariot livré en chambre.
Avantages	Choix varié, service rapide.	Service personnalisé.	Confort, intimité et horaires souples.
Inconvénients	Attente et gaspillage possibles.	Service plus lent, personnel nombreux.	Temps de livraison et déplacements.

Le buffet répond aux flux importants ; les deux autres formules privilégient le service individualisé.

Tableau des modes de distribution complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Modes à inscrire : buffet, service à table et service en chambre (room service).

Séminaires

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

Un séminaire est une réunion de travail réunissant des participants autour d'un thème ou d'un objectif commun, par exemple pour se former, échanger ou étudier une question. Il se déroule selon un programme, généralement dans une salle adaptée.

Un séminaire résidentiel comprend aussi l'hébergement des participants sur place. La formule inclut généralement les repas et les pauses, en plus des espaces et temps de travail.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Séminaire : réunion de travail organisée autour d'un thème. Séminaire résidentiel : séminaire avec hébergement et prestations de restauration sur place.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Restaurant, U.21 Technologie, session 2003, est une épreuve de trois heures, coefficient 3, notée sur 60 points. Elle prend pour cadre l'organisation d'un banquet dans un hôtel d'Obernai. Elle évalue aussi les connaissances en fromagerie, vins et boissons, les calculs de coûts et de ratios, ainsi que l'organisation du service des petits-déjeuners.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le coût d'achat consommé se calcule ainsi : stock initial + achats de la période - stock final.
- Le ratio réel rapporte le coût retenu pour la période au chiffre d'affaires hors taxes, puis s'exprime en pourcentage.
- Les quantités totales du tableau de banquet doivent être arrondies à l'unité supérieure.
- Le tableau des boissons demande d'identifier pour chaque produit sa région et sa famille.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer dans le tableau du banquet les quantités par personne des quantités totales.
- Renseigner toutes les colonnes demandées dans les tableaux de fromages, d'appellations et de boissons.
- Présenter clairement les étapes des calculs et afficher le ratio avec deux chiffres après la virgule.
- Pour les petits-déjeuners, comparer chaque mode selon l'organisation, les avantages et les inconvénients.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût d'achat de la marchandise consommée ?

Le coût consommé correspond au stock initial augmenté des achats de la période, puis diminué du stock final. Les stocks et les achats doivent être valorisés en euros sur la même période.

Q : Comment présenter le calcul du ratio réel demandé ?

Rapportez le coût retenu pour la période au chiffre d'affaires hors taxes, puis multipliez par 100. Tenez compte des consommations offertes et arrondissez le résultat à deux chiffres après la virgule.

Q : Comment répartir le temps entre les parties de l'épreuve ?

L'épreuve dure trois heures et les quatre parties valent 17, 23, 8 et 12 points. Vous pouvez vous appuyer sur ces pondérations pour répartir le temps et garder un moment pour relire les tableaux et les calculs.

Q : Quels critères de notation et formats de réponse sont précisés ?

Le sujet indique un total de 60 points et le barème de chaque partie. Il précise aussi l'arrondi à l'unité supérieure pour les quantités totales et deux décimales pour le ratio, sans détailler les points par question.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E2 - Technologie/2003/BP Restaurant - E2 - Technologie - Session 2003 - 3-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.