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

SUJET / 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 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 supérieur pour la quantité totale)

PRODUITS	QUANTITE / PERSONNE	QUANTITE TOTALE
Pain		
Apéritif		
Vin Blanc Vin Rouge		
Eau		
Champagne		
Digestif		
Café		
Infusion		
Sucre		
Fromage		
beurre		

b) Précisez la composition des mets suivants :

- tarte Alsacienne :

- choucroute :

- flammenküche :

c) Comment appelle- t- on le secteur d'activité chargé d'assurer le service des repas en chambre ?

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

-

-

-

-

e) Dans le tableau ci-dessous, présentez l'organigramme du restaurant de l'hôtel du Parc d'Obernai. Précisez le rôle principal de chaque poste.

PERSONNEL	ROLE

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

-
-
-
-
-
-
-
-

II – CONAISSANCE DES PRODUITS (23 points)

Le fromage :

a) Compléter le tableau suivant :

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				
Morbier				
Vacherin du Haut-Doubs ou Mont d'Or				
Banon				
Sainte-Maure				

b) Citer les 5 étapes principales de fabrication des fromages de chèvre.

-
-
-
-
-

Les vins :

a) Associez les différentes régions aux A.O.C. énumérées dans le tableau ci-dessous :
Bourgogne - Val de Loire - Bordelais - Jura - Côtes du Rhône

A.O.C.	REGION
Château Châlon	
Château Grillet	
Pouilly fumé	
Reuilly	
Pouilly fuissé	
Saint-Emilion, Château Ausone	
Rully	

b) Harmonisez les boissons suivantes , avec les plats ci-dessous :

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

METS	VINS
Melon de Cavaillon	
Foie gras d'Alsace	
Carré de veau poêlé	
Coq au vin jaune	
Crêpes Normande	
Huîtres Fines de Claire	

Définir les termes suivants :

- Macération carbonique :

- Mutage :

- Passerillage :

- Botrytis Cinéréa :

- Nouaison :

- Dégorgement :

-Citez 5 Appellations Communales du Médoc :

-

-

-

-

-

Les boissons :

Complétez le tableau suivant :

Produit	Région	Famille
Ex : **Mirabelle**	**Alsace**	**Eau de vie de fruit**
Izarra verte		
Verveine du Velay		
Bénédictine		
Quetsche		
Ratafia		
Génépy		
Crème de Cassis		
Noilly Prat		
Jeanlain		
Floc de Gascogne		
Pommeau		
Macvin		

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 :
(tous les chiffres sont en euros)

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 du mois de mars.

b) L'inventaire chiffré du stock initial était de 2378.2 le stock final est de 1905.61 ; le réapprovisionnement a été de 4269.50. Calculez le coût d'achat de la marchandise consommée.

c) Calculez le ratio réel de ce mois, en pourcentage (2 chiffres après la virgule), sachant que 45,73 €uros de consommations ont été offertes.

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

IV – ORGANISATION DU SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS (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

	Différents modes de distribution		
ORGANISATION			
AVANTAGES			
INCONVENIENTS			

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

Séminaire :

Séminaire Résidentiel :

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.