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 AUTOMNE 2005

U21 TECHNOLOGIE

EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SÉRIE : RESTAURANT	SESSION AUTOMNE 2005	SUJET
Épreuve : U21 TECHNOLOGIE	Durée : 3 h 00	Coefficient : 3

1ère PARTIE : Organisation

Vous êtes Assistant Maître d'Hôtel au restaurant « le Phare » dans un hôtel international d'une grande chaîne hôtelière à Nice. Le Maître d'hôtel vous demande de l'aider à organiser pour l'agence « France Presse » un dîner de Gala pour 120 journalistes étrangers. Monsieur Rush est l'invité d'honneur. La manifestation est prévue le 12 novembre. Vous disposez d'un salon particulier de 220 m2 (la Belle Epoque), de tables rondes ou/et de tables rectangulaires.

1) On vous demande, après lecture du menu en annexe 1, de faire une critique constructive, liée à la situation donnée. Élaborez une nouvelle proposition, pour être plus attractif et conforme aux particularités du service banquet de votre établissement. Vous disposez d'un budget de 60 € par personne, hors boissons.

2) Vous devez également proposer et commander toutes les boissons pouvant être utiles pour cette manifestation en indiquant les appellations régionales exactes ainsi que les quantités sur l'annexe 2.

3) Pour les besoins en formation de vos commis, veuillez compléter les fiches techniques en annexe 3.

4) Pour cette manifestation, schématisez 4 modèles de carcasses sur l'annexe 4.

5) Dans le tableau ci-dessous préciser le nombre de personnes de salle à prévoir pour ce dîner. Justifiez vos réponses.

Maître d'Hôtel	
Chef de rang	
Sommelier	

2ème PARTIE : Connaissances

1) Complétez le tableau en indiquant, pour chaque vin, le type *(rouge, rosé, blanc, effervescent, VDL/VDN, etc...)* le ou les cépages dont il est issu et la région d'origine.

Vin	Type	Cépage(s)	Région
POMMARD	*Rouge*	*Pinot noir*	*Bourgogne (Côte de Beaune)*
CHIROUBLES			
MUSCAT DE LUNEL			
JASNIERES			
GEVREY-CHAMBERTIN			
BOURGUEIL			

2) Précisez la signification des abréviations qui figurent sur une étiquette de Champagne

RM ⇨

CM ⇨

NM ⇨

MA ⇨

3) Complétez le tableau en replaçant une des A.O.C suivantes face au "Château" correspondant.

SAINT-EMILION, SAUTERNES, GRAVES, HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU MARGAUX	*Haut-Médoc*
CHÂTEAU FIGEAC	
CHÂTEAU HAUT-BRION	
CHÂTEAU D'YQUEM	
CHÂTEAU LAFITE-ROTHSCHILD	
CHÂTEAU CHEVAL BLANC	

4) Indiquez le pays d'origine des vins figurant dans le tableau.

Vin	Pays
PORTO	*Portugal*
XERES	
TOKAY AZU	
LAMBRUSCO	
LACRIMA CHRISTI	
RIOJA	
MARSALA	

5) Le classement des restaurants par catégories d'étoiles n'est plus en vigueur depuis septembre 1999 ; un nouveau classement se traduit en 3 niveaux.
Quels sont les 3 niveaux ou catégories auxquels peuvent prétendre les restaurateurs ?

1 ⇨

2 ⇨

3 ⇨

6) Complétez le tableau en précisant pour chaque fromage, la région d'origine, le lait de fabrication et s'il bénéficie d'une A.O.C.

Fromage	Région d'origine	Lait	A.O.C
VALENCAY	*Berry*	*Chèvre*	*oui*
BANON			
TOMME DE SAVOIE			
OSSAU-IRATY			
BOULETTE D'AVESNES			
FOURME D'AMBERT			
GAPERON			
SAINTE-MAURE			
COMTE			

7) Complétez le tableau en précisant le nom du cocktail correspondant à la composition

1 cuillère à café de crème fraîche 2 cl de crème de cacao brun 5 cl de Cognac	*Alexander*
2 cl de vermouth italien 5 cl de Campari ½ tranche d'orange ½ tranche de citron Complément soda	
1 cuillère à café de sucre 1 jaune d'œuf 2 cl de Cognac 4 cl de porto rouge Noix de muscade	
2 cl de crème de cassis de Dijon 10 cl de Bourgogne Aligoté	
1 cl de jus de citron 2 cl de Cointreau 4 cl de Gin	
1 morceau de sucre imbibé d'Angostura 1 cl de Cognac 11 cl de Champagne 1 zeste d'orange	
4 cl de vermouth dry 1,5 cl de cherry brandy 1,5 de kirsch 1 cerise à l'eau de vie	

8) Précisez la description commerciale des préparations suivantes :

TOURNEDOS HENRI IV *Tranche de filet de bœuf (grillée ou poêlée) accompagnée de cresson, pommes Pont-neuf et fond d'artichaut garni de sauce Béarnaise.*
PINTADEAU GRAND-MERE
PÊCHE MELBA

Annexe 1

Dîner de Gala	**Critique**	**Nouvelle proposition**
Asperges sauce Mousseline		
Côte de Bœuf grillée (2 pers.) sauce Béarnaise Pommes Allumettes		
Trio de Fromages des Dombes		
Soufflé chaud au Grand Marnier		

Annexe 2

Bon de Commande

Désignation	Quantité	Prix unitaire
Apéritif : Champagne		
1er vin :		
2ème vin :		
Eau : Badoit Volvic		
Café		

Annexe 3

Pour la formation de vos commis, complétez les tableaux suivants :

Appellation	Brocciu	Banon
Origine		
Lait		
Pâte		

Appellation	Bellet
Région	
Cépage	
Couleurs	
Accord mets et vin	

Sauce	**Explication commerciale**
Tapenade	
Aïoli	
Anchoyade	
Rouille	
Pistou	
Pissaladière	

Annexe 4

Proposition 1	Proposition 2
Proposition 3	**Proposition 4**

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.