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

U21 Technologie

Session 2006 • Code sujet : **U21** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation du service d'un banquet** (1 question) — **Page 3**
2. **Le fromage** (3 questions) — **Page 7**
3. **Le vin et la méthode champenoise** (6 questions) — **Page 10**
4. **Les autres boissons** (2 questions) — **Page 14**
5. **Les autres produits** (1 question) — **Page 17**
6. **La gastronomie régionale** (1 question) — **Page 18**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 19**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E2 - Technologie/2006/BP Restaurant - E2 - Technologie - Session 2006 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation du service d’un banquet

Vous êtes responsable du service banquet du restaurant La Toque d’Or et préparez le repas annuel de la société TAC pour 120 personnes. À partir du document de réservation, vous organisez la salle et le service et renseignez les annexes consacrées au matériel, aux denrées et au personnel.

Organisation

Question 1-1. Préparer l’organisation de la partie salle et service du banquet de la société TAC, puis compléter les annexes 1, 2, 2 bis et 3 en justifiant tous les calculs. Le document 1 fournit les éléments de réservation, notamment l’effectif, le menu, les boissons, le lieu et les responsabilités de chaque partie.

Le document fixe 120 convives, 12 tables et un prix de 100 € par personne. Pour les commandes, les quantités ci-dessous reposent sur des doses usuelles précisées dans le tableau : elles constituent une base à ajuster au stock et aux fiches de recettes. Le chef réalise la cuisine ; le responsable de salle coordonne le service, les rangs et les boissons.

Annexe 1 : matériel et linge	Quantités de base	Utilisation
Verres à vin blanc, rouge, à eau, flûtes	120 de chaque	Vins du repas, eau et Champagne
Verres à Porto	0	Porto non prévu
Verres à dégustation	120	Calvados et Bénédictine
Grandes assiettes, assiettes de MEP, assiettes à entremets	120 de chaque service	Prévoir les changements entre plats
Assiettes à pain, assiettes d’attente	120 de chaque	Une par convive
Tasses et sous-tasses	120	Café
Grandes fourchettes, grands couteaux	120 de chaque	Viande
Fourchettes et couteaux à poisson	120 de chaque	Sole
Fourchettes à huîtres	120	Huîtres
Fourchettes, couteaux et cuillères à entremets	120 de chaque	Fromage et dessert, selon le dressage
Cuillères à sauce, pinces	12 de chaque	Une par table
Petites cuillères à café	120	Café
Nappes 3,40 m × 1,60 m	12	Une par table
Serviettes, torchons	120 ; 12	Une par convive ; base de service
Corbeilles à pain, ménages, stands et seaux à vin, dessous de carafe	12 de chaque	Une par table
Cendriers	Selon règlement de la salle	À installer uniquement si autorisé

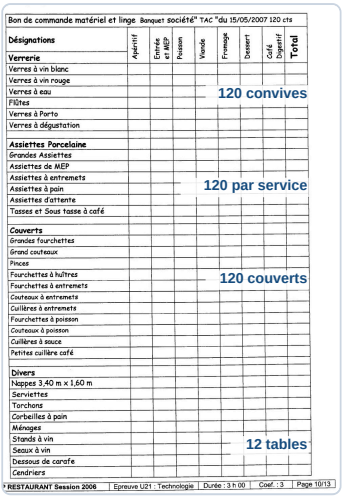
Annexe 2 : liquides	Justification et quantité de commande
Pommeau	8 cl par personne : 120 × 8 ÷ 75 = 12,8, soit 13 bouteilles de 75 cl
Saint-Romain 2003	12 cl par personne : 120 × 12 ÷ 75 = 19,2, soit 20 bouteilles de 75 cl
Saint-Émilion Grand Cru 1997	12 cl par personne : 120 × 12 ÷ 75 = 19,2, soit 20 bouteilles de 75 cl
Champagne	10 cl par personne : 120 × 10 ÷ 75 = 16 bouteilles de 75 cl
Eau plate et gazeuse	0,5 l de chaque par personne : 40 bouteilles de 1,5 l de chaque
Café	120 doses, une par personne
Calvados et Bénédictine	Un digestif de 4 cl par personne, répartition égale : 4 bouteilles de 70 cl de chaque

Annexe 2 bis : solides	Justification et quantité de base
Pain	50 g par personne : 6 kg, soit 24 baguettes de 250 g
Andouille de Vire	50 g par personne : 6 kg
Huîtres de Saint-Vaast	6 par personne : 720 pièces
Sole et canard	120 portions de chaque ; poids à établir selon les fiches de recettes
Camembert de Normandie	30 g par personne : 3,6 kg
Pommes pour les douillons	120 pièces, une par convive

Annexe 3 : poste	Nombre	Fonction
Maître d’hôtel	1	Coordonne l’équipe et le déroulement du banquet.
Chefs de rang	4	Un par rang, chacun suit 3 tables.
Commis de rang	4	Assistent les chefs de rang et assurent les suites.
Sommelier	1	Prépare et sert les boissons.

Les nappes dépassent les tables de 30 cm de chaque côté. Le calcul financier donne 12 000 € TTC, dont 2 400 € d’arrhes ; le solde est de 9 600 €.

Annexe 1 : repères pour le matériel



Bon de commande matériel et linge Banquet société" TAC "du 15/05/2007 120 cts

Désignations	Apéritif	Entrée et MEP	Poisson	Viande	Fromage	Dessert	Café Digestif	Total
Verrerie								
Verres à vin blanc								
Verres à vin rouge								
Verres à eau								
Flûtes								
Verres à Porto								
Verres à dégustation								
Assiettes Porcelaine								
Grandes Assiettes								
Assiettes de MEP								
Assiettes à entremets								
Assiettes à pain								
Assiettes d'attente								
Tasses et Sous tasse à café								
Couverts								
Grandes fourchettes								
Grand couteaux								
Pinces								
Fourchettes à huîtres								
Fourchettes à entremets								
Couteaux à entremets								
Cuillères à entremets								
Fourchettes à poisson								
Couteaux à poisson								
Cuillères à sauce								
Petites cuillère café								
Divers								
Nappes 3,40 m x 1,60 m								
Serviettes								
Torchons								
Corbeilles à pain								
Ménages								
Stands à vin								
Seaux à vin								
Dessous de carafe								
Cendriers								

120 convives

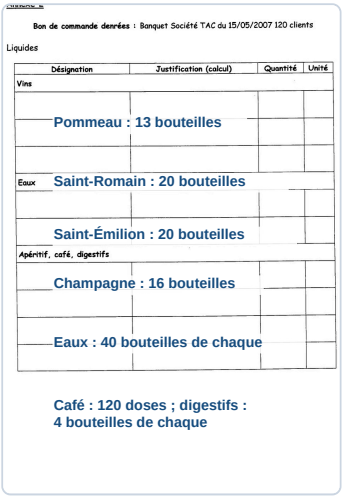
120 par service

120 couverts

12 tables

RESTAURANT Session 2006 | Epreuve U21 : Technologie | Durée : 3 h 00 | Coef. : 3 | Page 10/13

Annexe 2 : quantités de liquides



Bon de commande denrées : Banquet Société TAC du 15/05/2007 120 clients

Liquides

Désignation	Justification (calcul)	Quantité	Unité
Vins			
Eaux			
Apéritif, café, digestifs			

Pommeau : 13 bouteilles

Saint-Romain : 20 bouteilles

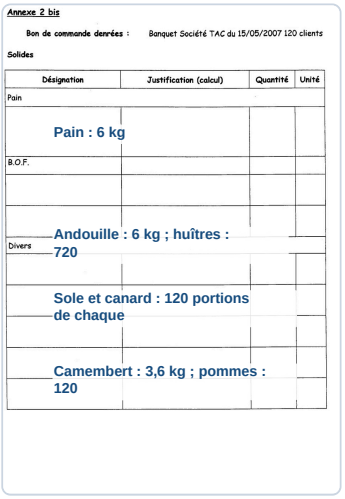
Saint-Émilion : 20 bouteilles

Champagne : 16 bouteilles

Eaux : 40 bouteilles de chaque

Café : 120 doses ; digestifs : 4 bouteilles de chaque

Annexe 2 bis : quantités de solides



Annexe 2 bis

Bon de commande denrées : Banquet Société TAC du 15/05/2007 120 clients

Solides

Désignation	Justification (calcul)	Quantité	Unité
Pain			
B.O.F.			
Divers			

Pain : 6 kg

Andouille : 6 kg ; huîtres : 720

Sole et canard : 120 portions de chaque

Camembert : 3,6 kg ; pommes : 120

Annexe 3 : équipe de service



Besoin en personnel : Banquet Société TAC du 15/05/2007 120 clients

Postes de travail	Nombre	Fonction
		1 maître d'hôtel : coordination
		4 chefs de rang : 3 tables chacun
		4 commis de rang : assistance et suites
		1 sommelier : service des boissons

✓ RÉPONSE À RETENIR

120 convives, 12 tables de 10 et 10 personnes en salle. Total : 12 000 € TTC ; solde après arrhes : 9 600 €.

2. Le fromage

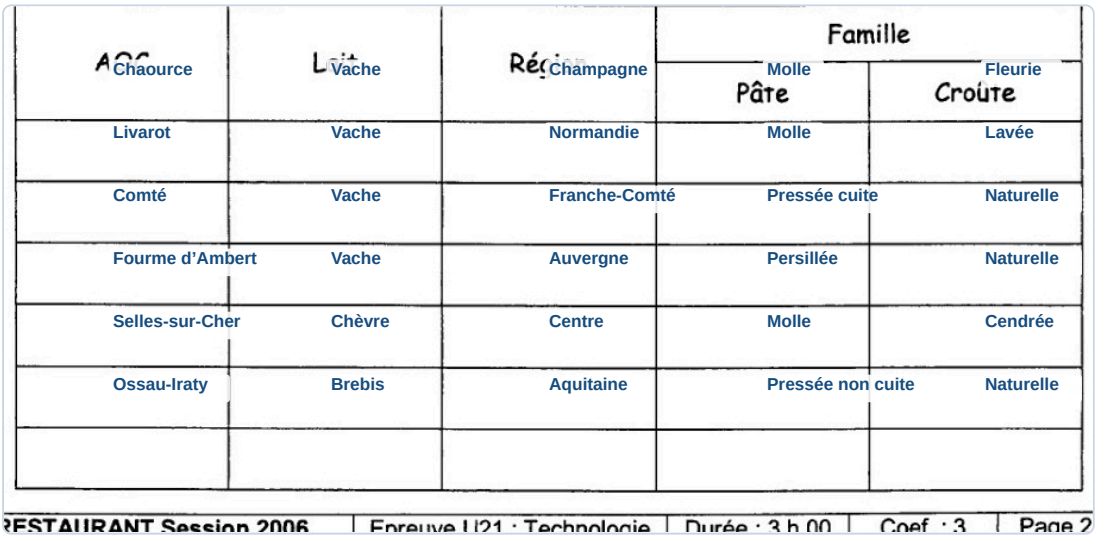
Cette partie porte sur la composition d'un plateau de fromages et les étapes de fabrication du Camembert de Normandie. Elle vérifie également la connaissance du produit permettant de faire coaguler le lait.

Question 2-1-1. À partir de la liste proposée, composer un plateau de six fromages appartenant à six familles différentes et provenant de six régions différentes, en représentant les trois laits autorisés en France. Compléter le tableau avec l'AOC, le lait, la région et les familles de pâte et de croûte.

AOC	Lait	Région	Pâte	Croûte
Chaource	Vache	Champagne	Molle	Fleurie
Livarot	Vache	Normandie	Molle	Lavée
Comté	Vache	Franche-Comté	Pressée cuite	Naturelle
Fourme d'Ambert	Vache	Auvergne	Persillée	Naturelle
Selles-sur-Cher	Chèvre	Centre	Molle	Cendrée
Ossau-Iraty	Brebis	Aquitaine	Pressée non cuite	Naturelle

Les six fromages correspondent à six familles distinctes en considérant ensemble le type de pâte et de croûte : pâte molle fleurie, pâte molle lavée, pâte pressée cuite, pâte persillée, pâte molle cendrée et pâte pressée non cuite. Ils proviennent de six régions différentes. Les laits de vache, de chèvre et de brebis sont tous représentés.

Plateau de six fromages complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chaource, Livarot, Comté, Fourme d'Ambert, Selles-sur-Cher et Ossau-Iraty.

Question 2-1-2. Remettre dans l'ordre chronologique les cinq étapes proposées pour fabriquer le Camembert de Normandie, puis expliquer chacune d'elles : affinage, caillage, ensemencement, moulage et salage.

1. **Ensemencement :** on ajoute au lait les ferments lactiques et les ferments d'affinage.
2. **Caillage :** la présure fait coaguler le lait et forme le caillé.
3. **Moulage :** le caillé est réparti dans des moules, où il s'égoutte.
4. **Salage :** le fromage est salé, généralement en surface.
5. **Affinage :** les fromages mûrissent en hâloir ; leur croûte et leurs arômes se développent.

L'ordre demandé commence donc par l'ajout des ferments, puis la coagulation. Le caillé est ensuite mis en forme et égoutté avant le salage. L'affinage vient en dernier : c'est durant cette période que le Camembert développe ses caractéristiques.

Étapes de fabrication complétées

Fabrication du Camembert de Normandie

Ordre	Etapes	Explications
1	Ensemencement	Ferments ajoutés au lait
2	Caillage	La présure coagule le lait
3	Moulage	Le caillé est moulé et égoutté
4	Salage	Salage du fromage
5	Affinage	Maturation en hâloir

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Ensemencement, caillage, moulage, salage, affinage.

Question 2-1-3. Indiquer quel produit permet de faire coaguler le lait.

Le produit demandé est la présure, utilisée comme coagulant dans la fabrication du Camembert. Elle provoque la coagulation du lait et sa transformation en caillé, étape qui précède le moulage. Il ne faut pas la confondre avec les ferments lactiques ajoutés lors de l'ensemencement : ceux-ci contribuent à l'acidification et au développement des caractéristiques du fromage. La réponse attendue pour faire coaguler le lait est donc bien la présure.

Produit coagulant

Question 2-1-3

Quel produit permet de faire coaguler le lait ? La présure

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

La présure.

3. Le vin et la méthode champenoise

Les questions portent sur le classement de vins par région et par couleur, ainsi que sur les étapes de la méthode champenoise. Elles vérifient aussi les connaissances relatives aux liqueurs de tirage et de dosage, à la mise sur lattes et à l'élaboration du champagne rosé.

Le vin

Question 2-2-1. Classer les nouveaux vins dans le tableau en indiquant leur région et leur nom, puis cocher la colonne correspondant à leur couleur. La liste proposée comprend Bouzy, Château Chalon, Château Grillet, Pétrus, Château Yquem, Châteauneuf-du-Pape, Coteaux du Layon, Edelzwicker, Jurançon, Muscat de Beaumes de Venise, Muscat de Frontignan, Muscadet, Pomerol, Pommard, Pommery blanc de noir, Saint-Amour, Saint-Estèphe, Saint-Joseph, Saint-Julien et Tavel.

Les vingt vins sont répartis selon leur région d'origine et leur couleur usuelle. Bouzy est ici classé en rouge, comme vin tranquille de Champagne ; Pommery blanc de noirs reste un vin blanc malgré l'emploi de raisins noirs. Les noms sont placés sous les régions déjà imprimées dans le tableau.

Région	Vin	Blanc	Rosé	Rouge
Alsace	Edelzwicker	×		
Bordelais	Château Yquem	×		
Bordelais	Pétrus			×
Bordelais	Pomerol			×
Bordelais	Saint-Estèphe			×
Bordelais	Saint-Julien			×
Bourgogne	Pommard			×
Bourgogne	Saint-Amour			×
Champagne	Bouzy			×
Champagne	Pommery blanc de noirs	×		
Côtes du Rhône	Château Grillet	×		
Côtes du Rhône	Châteauneuf-du-Pape			×
Côtes du Rhône	Muscat de Beaumes-de-Venise	×		
Côtes du Rhône	Saint-Joseph			×
Côtes du Rhône	Tavel		×	
Jura	Château-Chalon	×		
Languedoc-Roussillon	Muscat de Frontignan	×		
Sud-Ouest	Jurançon	×		
Val de Loire	Coteaux du Layon	×		
Val de Loire	Muscadet	×		

Tableau des vins complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Les 20 vins sont classés par région et par couleur dans le tableau.

Question 2-2-2. Remettre dans l'ordre les huit étapes proposées de la méthode champenoise : ajout de la liqueur de dosage, ajout de la liqueur de tirage, dégorgement, habillage, mise sur latte, réalisation de la cuvée, remuage et vinification en vin tranquille.

La seconde fermentation se déroule en bouteille après l'ajout de la liqueur de tirage. Le dépôt est ensuite rassemblé dans le goulot par remuage, puis éliminé au dégorgement. La liqueur de dosage est ajoutée après cette étape ; l'habillage termine la préparation de la bouteille.

1. Vinification en vin tranquille.
2. Réalisation de la cuvée.
3. Ajout de la liqueur de tirage.
4. Mise sur latte.
5. Remuage.
6. Dégorgement.
7. Ajout de la liqueur de dosage.
8. Habillage.

Ordre de la méthode champenoise

Ordre	Etapes
1	Vinification en vin tranquille
2	Réalisation de la cuvée
3	Ajout de la liqueur de tirage
4	Mise sur latte
5	Remuage
6	Dégorgement
7	Ajout de la liqueur de dosage
8	Habillage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin tranquille, cuvée, liqueur de tirage, mise sur latte, remuage, dégorgement, liqueur de dosage, habillage.

Question 2-2-3a. Indiquer la composition de la liqueur de tirage et expliquer à quoi elle sert.

La liqueur de tirage est ajoutée au vin de base avant la mise en bouteille. Elle est composée de vin, de sucre et de levures sélectionnées. En bouteille fermée, les levures fermentent le sucre et produisent du gaz carbonique. Cette seconde fermentation crée la pression et l'effervescence : c'est la prise de mousse. Elle permet aussi au vin

d’acquérir sa mousse caractéristique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vin, sucre et levures : elle déclenche la seconde fermentation en bouteille et la prise de mousse.

Question 2-2-3b. Indiquer la composition de la liqueur de dosage et expliquer à quoi elle sert.

La liqueur de dosage, ou liqueur d’expédition, est ajoutée après le dégorgement. Elle est généralement composée de vin de réserve et de sucre. Le vin permet de compléter le volume laissé par l’élimination du dépôt ; la quantité de sucre règle le dosage final et le style du champagne, par exemple brut ou demi-sec. Le dosage est ajusté selon le résultat recherché.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vin de réserve et sucre : elle complète la bouteille et ajuste le dosage sucré du champagne.

Question 2-2-3c. Indiquer la durée minimum de mise sur lattes d’un champagne millésimé.

La durée minimale de mise sur lattes d’un champagne millésimé est de trois ans. Le vin reste en bouteille sur ses lies pendant cette période, après la prise de mousse. Ce vieillissement prolonge le contact avec les levures et contribue au développement des arômes et à l’affinement de la mousse. Il s’agit de la durée minimale réglementaire demandée pour un millésimé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Durée minimale sur lattes : 3 ans.

Question 2-2-3d. Expliquer comment sont élaborés les champagnes rosés, en excluant les méthodes par saignée et par pressurage.

Hors saignée et pressurage, le champagne rosé est obtenu par assemblage. On ajoute une proportion de vin rouge tranquille de Champagne à une cuvée de vins blancs, avant la prise de mousse. Le mélange est ensuite mis en bouteille avec la liqueur de tirage, puis suit les étapes habituelles de la méthode champenoise. Le vin rouge apporte la couleur rosée au vin final.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Assembler une cuvée de vins blancs avec du vin rouge tranquille de Champagne avant la prise de mousse.

4. Les autres boissons

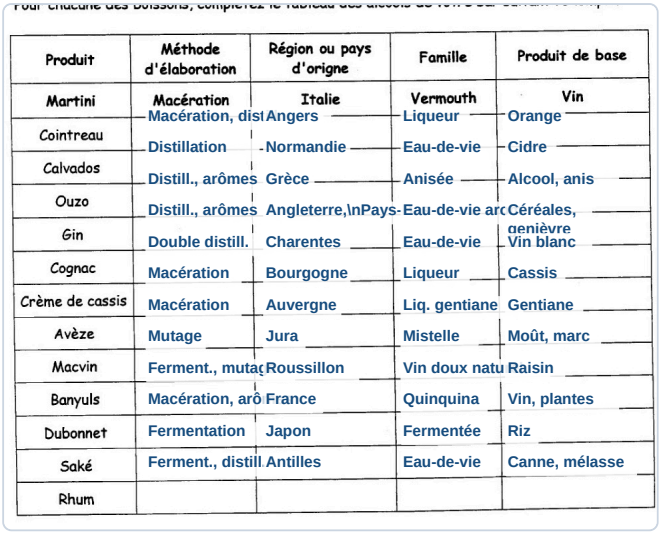
Cette partie demande de renseigner un tableau sur les alcools et boissons du bar à partir de leur mode d'élaboration, de leur origine, de leur famille et de leur produit de base. Elle porte aussi sur la signification de cinq sigles utilisés dans le domaine des vins et des boissons.

Question 2-3-1. Pour chacune des boissons indiquées, compléter le tableau avec la méthode d'élaboration, la région ou le pays d'origine, la famille et le produit de base, en suivant l'exemple du Martini. Les produits à traiter sont le Cointreau, le Calvados, l'Ouzo, le gin, le Cognac, la crème de cassis, l'Avèze, le Macvin, le Banyuls, le Dubonnet, le saké et le rhum.

Le tableau classe chaque boisson selon son élaboration, son origine, sa famille et son produit de base. Le Cointreau est obtenu par macération des écorces d'orange puis distillation. Le Macvin est une mistelle jurassienne réalisée par mutage du moût avec du marc ; le Banyuls est un vin doux naturel muté pendant la fermentation. Pour les autres produits, le tableau indique le procédé essentiel et l'ingrédient dominant.

Produit	Méthode d'élaboration	Région ou pays d'origine	Famille	Produit de base
Cointreau	Macération et distillation	Angers, France	Liqueur	Écorces d'orange
Calvados	Distillation	Normandie	Eau-de-vie	Cidre
Ouzo	Distillation et aromatisation	Grèce	Boisson anisée	Alcool, anis
Gin	Distillation et aromatisation	Angleterre, Pays-Bas	Eau-de-vie aromatisée	Céréales, genièvre
Cognac	Double distillation	Charentes, France	Eau-de-vie	Vin blanc
Crème de cassis	Macération	Bourgogne	Liqueur	Cassis
Avèze	Macération	Auvergne	Liqueur de gentiane	Gentiane
Macvin	Mutage	Jura	Mistelle	Moût de raisin, marc
Banyuls	Fermentation et mutage	Roussillon	Vin doux naturel	Raisin
Dubonnet	Aromatisation et macération	France	Vin apéritif, quinquina	Vin, plantes, quinquina
Saké	Fermentation	Japon	Boisson fermentée	Riz
Rhum	Fermentation et distillation	Antilles	Eau-de-vie	Canne à sucre, mélasse

Tableau des boissons complété



Produit	Méthode d'élaboration	Région ou pays d'origine	Famille	Produit de base
Martini	Macération	Italie	Vermouth	Vin
Cointreau	Macération, dist	Angers	Liqueur	Orange
Calvados	Distillation	Normandie	Eau-de-vie	Cidre
Ouzo	Distill., arômes	Grèce	Anisée	Alcool, anis
Gin	Distill., arômes	Angleterre,\nPays-	Eau-de-vie arc	Céréales, genièvre
Cognac	Double distill.	Charentes	Eau-de-vie	Vin blanc
Crème de cassis	Macération	Bourgogne	Liqueur	Cassis
Avèze	Macération	Auvergne	Liq. gentiane	Gentiane
Macvin	Mutage	Jura	Mistelle	Moût, marc
Banyuls	Ferment., muta	Roussillon	Vin doux natu	Raisin
Dubonnet	Macération, aro	France	Quinquina	Vin, plantes
Saké	Fermentation	Japon	Fermentée	Riz
Rhum	Ferment., distill	Antilles	Eau-de-vie	Canne, mélasse

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cointreau : liqueur d'orange ; Calvados : eau-de-vie de cidre ; Ouzo : boisson anisée ; gin et Cognac : eaux-de-vie ; crème de cassis et Avèze : liqueurs ; Macvin : mistelle ; Banyuls : vin doux naturel ; Dubonnet : vin apéritif ; saké : boisson fermentée de riz ; rhum : eau-de-vie de canne.

Question 2-3-2. Donner la signification des sigles suivants : V.Q.P.R.D., V.S.O.P., I.G.P., I.N.A.O. et V.D.Q.S.

Les sigles désignent des appellations ou des mentions de qualité et d'origine. V.Q.P.R.D. et V.D.Q.S. sont des dénominations viticoles anciennes. V.S.O.P. qualifie notamment l'âge d'une eau-de-vie. I.G.P. identifie un produit lié à une origine géographique protégée. Pour I.N.A.O., la réponse reprend le nom de l'institut en vigueur à la date de l'épreuve.

Sigle	Signification
V.Q.P.R.D.	Vins de qualité produits dans des régions déterminées
V.S.O.P.	Very Superior Old Pale
I.G.P.	Indication géographique protégée
I.N.A.O.	Institut national des appellations d'origine
V.D.Q.S.	Vins délimités de qualité supérieure

Signification des sigles complétée

Sigles	Signification
V.Q.P.R.D.	Vins de qualité produits dans des régions déterminées
V.S.O.P.	Very Superior Old Pale
I.G.P.	Indication géographique protégée
I.N.A.O.	Institut national des appellations d'origine
V.D.Q.S.	Vins délimités de qualité supérieure

✓ RÉPONSE À RETENIR

V.Q.P.R.D. : vins de qualité produits dans des régions déterminées ; V.S.O.P. : Very Superior Old Pale ; I.G.P. : indication géographique protégée ; I.N.A.O. : Institut national des appellations d'origine ; V.D.Q.S. : vins délimités de qualité supérieure.

5. Les autres produits

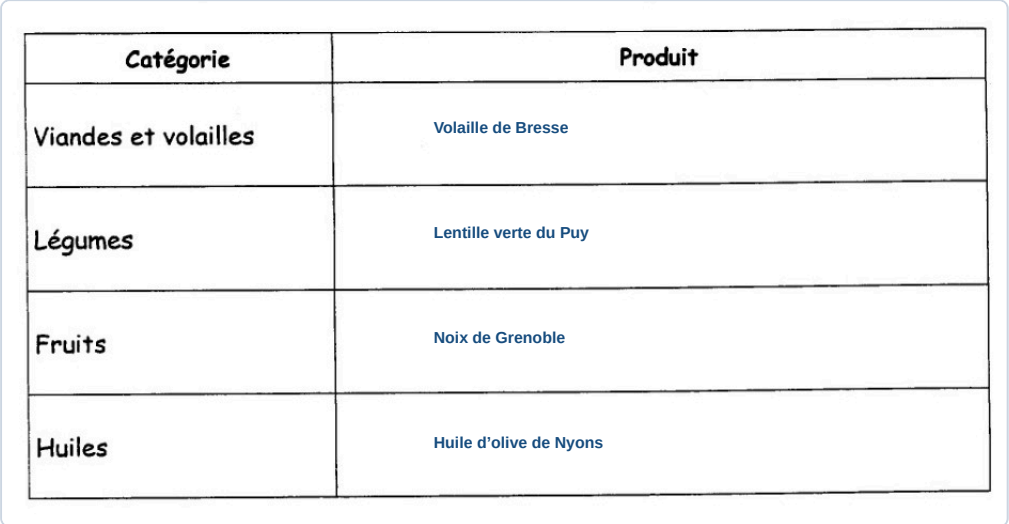
La question porte sur les appellations d'origine contrôlée associées à différentes catégories de produits. Il faut proposer un exemple pour les viandes et volailles, les légumes, les fruits et les huiles.

Question 2-4-1. Donner un produit AOC pour chacune des catégories suivantes : viandes et volailles, légumes, fruits et huiles.

Ces quatre exemples sont des appellations d'origine contrôlée correspondant aux catégories demandées.

Catégorie	Produit AOC
Viandes et volailles	Volaille de Bresse
Légumes	Lentille verte du Puy
Fruits	Noix de Grenoble
Huiles	Huile d'olive de Nyons

Produits AOC inscrits dans le tableau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Volaille de Bresse ; lentille verte du Puy ; noix de Grenoble ; huile d'olive de Nyons.

6. La gastronomie régionale

Le restaurant souhaite organiser des soirées à thème consacrées à six régions françaises. Pour chacune, il faut proposer un apéritif, un menu avec entrée, plat, fromage AOC et dessert, ainsi qu'un digestif.

Question 2-5-1. Pour chacune des régions Bourgogne, Alsace, Champagne, Aquitaine, Val de Loire et Franche-Comté, proposer un apéritif, une entrée, un plat, un fromage AOC, un dessert et un digestif.

Chaque proposition associe des spécialités culinaires à la région. Les fromages proposés sont des AOC. Pour le digestif champenois, le marc de Champagne est retenu, plutôt que la Fine de Champagne, qui désigne un cru de Cognac.

Région	Apéritif	Entrée	Plat	Fromage AOC	Dessert	Digestif
Bourgogne	Kir	Gougères	Bœuf bourguignon	Époisses	Nonnettes de Dijon	Marc de Bourgogne
Alsace	Crémant d'Alsace	Tarte à l'oignon	Choucroute garnie	Munster	Kougelhopf	Eau-de-vie de kirsch
Champagne	Champagne	Jambon de Reims	Poularde au champagne	Chaource	Biscuit rose de Reims	Marc de Champagne
Aquitaine	Floc de Gascogne	Foie gras	Magret de canard	Ossau-Iraty	Canelé bordelais	Armagnac
Val de Loire	Crémant de Loire	Rillettes de Tours	Sandre au beurre blanc	Sainte-Maure-de-Touraine	Tarte Tatin	Eau-de-vie de poire
Franche-Comté	Pontarlier-Anis	Truite fumée	Coq au vin jaune	Comté	Galette comtoise	Marc du Jura

Suggestions régionales à reporter dans le tableau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Six menus régionaux avec un apéritif, une entrée, un plat, un fromage AOC, un dessert et un digestif pour chaque région.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U21 Technologie du BP Restaurant, session juin 2006, porte le code U21, dure trois heures et a un coefficient 3. Autour du banquet « La Toque d'Or », elle évalue l'organisation du service pour 120 convives et les connaissances professionnelles sur les fromages, les vins, les boissons, les produits AOC et la gastronomie régionale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'organisation d'un banquet s'appuie sur l'effectif, le menu et des calculs de besoins en matériel, linge, denrées et personnel.
- Un fromage se caractérise notamment par son lait, sa région d'origine, sa famille de pâte et sa famille de croûte.
- La méthode champenoise associe la préparation de la cuvée, la prise de mousse, le remuage, le dégorgement et l'habillage.
- Décrire une boisson implique d'identifier son mode d'élaboration, son origine, sa famille et son produit de base.

Points de vigilance & attentes du jury

- Justifier les quantités commandées avec une base de calcul claire et une unité adaptée.
- Vérifier que le plateau compte six fromages, six familles, six régions et les trois laits demandés.
- Classer chaque vin dans la région et la couleur appropriées.
- Pour chaque soirée régionale, renseigner les six éléments du menu et des boissons, avec un fromage AOC.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter les calculs de commande pour le banquet ?

Pour chaque besoin, indiquez la quantité par personne ou par table, multipliez-la par l'effectif concerné et notez le résultat avec son unité. La réservation précise que le banquet accueille 120 personnes.

Q : Quels critères faut-il distinguer pour décrire un fromage ?

Indiquez séparément le lait utilisé, la région d'origine, la famille de pâte et la famille de croûte. Pour le plateau, respectez aussi les critères de diversité portant sur les fromages, les familles, les régions et les laits.

Q : Comment gérer le temps pendant cette épreuve de trois heures ?

Réservez un temps suffisant à l'organisation du banquet, qui comporte plusieurs annexes et des calculs. Traitez ensuite les questions technologiques par thème, puis gardez quelques minutes pour vérifier les tableaux, les unités et les consignes oubliées.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé ou des normes de notation ?

Le sujet indique un coefficient de 3, mais ne présente pas de barème détaillé par question. Répondez à chaque consigne, complétez les tableaux demandés et justifiez les calculs explicitement requis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E2 - Technologie/2006/BP Restaurant - E2 - Technologie - Session 2006 - 1-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.