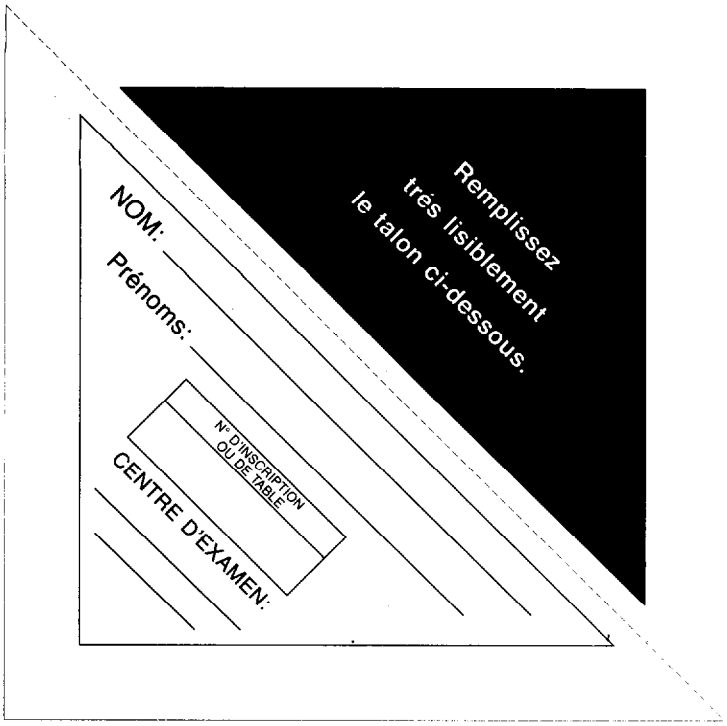
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

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 2006

U21 TECHNOLOGIE

Sujet "La Toque d'Or"

MATÉRIEL AUTORISÉ :
Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n° 99-186 du 19/11/99)

AUCUN DOCUMENT AUTORISÉ

Première partie : Organisation

Vous êtes responsable du service banquet du restaurant « La Toque d'or » situé à Avranches (50). Vous avez établi un bon de réservation de banquet avec la société « TAC » afin d'organiser le repas annuel de son personnel. **(document 1).**

Question 1-1

Vous devez préparer l'organisation du service de ce repas et remplir les **annexes 1, 2, 2bis et 3**, (en justifiant tous vos calculs) pour les transmettre à votre adjoint car vous serez absent durant la semaine pour une formation.

Votre travail comprend uniquement la partie « salle et service », le chef s'occupe de la partie cuisine.

Deuxième partie : Technologie

Le Fromage

Question 2-1-1

D'après la liste suivante, réaliser un plateau composé de 6 fromages de 6 familles différentes, de 6 régions différentes et des 3 laits autorisés en France.

Bleu de Gex
Cantal
Comté
Livarot
Morbier
Ossau Iraty
Camembert de Normandie,
Chaource,
Fourme d'Ambert,
Laguiole,
Neufchâtel,
Selles sur Cher,

AOC	Lait	Région	Famille	
			Pâte	Croûte

Question 2-1-2

De plus vous apprenez à votre commis la fabrication du Camembert de Normandie. Remettez dans l'ordre chronologique les 5 étapes de la fabrication et expliquez-les :

Affinage, Caillage, Ensemencement , Moulage, Salage

Fabrication du Camembert de Normandie		
Ordre	Etapes	Explications
1		
2		
3		
4		
5		

Question 2-1-3

Quel produit permet de faire coaguler le lait ?

.....

Le Vin

Question 2-2-1

Vous recevez la livraison de nouveaux vins. Vous complétez le tableau récapitulatif suivant afin que votre commis puisse les stocker en cave selon leur couleur et leur région. Vous nommez les vins par région et mettez la croix dans la colonne de sa couleur.

Liste des nouveaux vins :

Bouzy, Château Chalon, Château Grillet, Pétrus, Château Yquem, Chateauneuf 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, Tavel

Tableau récapitulatif des nouveaux vins

Région et nom du vin	Blanc	Rosé	Rouge
Alsace			
Bordelais			
Bourgogne			
Champagne			
Côtes du Rhône			
Jura			
Languedoc Roussillon			
Sud Ouest			
Val de Loire			

Question 2-2-2

Vous aidez votre commis à reclasser dans le tableau ci-dessous, dans l'ordre, les différentes étapes 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, Vinification en vin tranquille.

Ordre	Etapes
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Question 2-2-3

Vous répondez aux diverses questions de votre commis :

Quelle est la composition de la liqueur de tirage ? A quoi sert-elle ?

.....

.....

.....

Quelle est la composition de la liqueur de dosage ? A quoi sert-elle ?

.....

.....

.....

Quelle est la durée minimum de mise sur lattes d'un champagne millésimé ?

.....

.....

.....

Comment élabore-t-on les champagnes rosés (hors saignée et pressurage) ?

.....

.....

.....

Les autres boissons

Questions 2-3-1

Pour chacune des boissons, complétez le tableau des alcools de votre bar suivant l'exemple.

Produit	Méthode d'élaboration	Région ou pays d'origne	Famille	Produit de base
Martini	Macération	Italie	Vermouth	Vin
Cointreau				
Calvados				
Ouzo				
Gin				
Cognac				
Crème de cassis				
Avèze				
Macvin				
Banyuls				
Dubonnet				
Saké				
Rhum				

Question 2-3-2

Vous donnez la signification des sigles suivants à votre commis :

Sigles	Signification
V.Q.P.R.D.	
V.S.O.P.	
I.G.P.	
I.N.A.O.	
V.D.Q.S.	

Les autres produits

Question 2-4-1

Vous donnez un produit AOC à votre commis dans les catégories suivantes :

Catégorie	Produit
Viandes et volailles	
Légumes	
Fruits	
Huiles	

La gastronomie régionale

Question 2-5-1

Vous désirez organiser des soirées à thème dans votre restaurant. Vous avez choisi les régions et vous devez proposer 1 apéritif, 1 menu (composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage (AOC), d'un dessert), 1 digestif.

	Bourgogne	Alsace
Apéritif		
Entrée		
Plat		
Fromage		
Dessert		
Digestif		
	Champagne	**Aquitaine**
Apéritif		
Entrée		
Plat		
Fromage		
Dessert		
Digestif		
	Val de Loire	**Franche Comté**
Apéritif		
Entrée		
Plat		
Fromage		
Dessert		
Digestif		

Document 1

RÉSERVATION DE BANQUET

SARL La Toque d'or
Place de la Marine
50 300 AVRANCHES
RCS St Lô 471 875 693

Société TAC
10 rue de Surcouf
50300 AVRANCHES

est convenu ce qui suit entre les deux parties nommées ci dessus :

Repas du Lundi 15 mai 2007 dans la salle des fêtes d'Avranches à partir de 19 h, service à table y compris l'apéritif.

La toque d'or se charge de fournir le repas, le matériel (hors tables et chaises), le linge, le service et le personnel pour 120 personnes et les états des lieux de la salle des fêtes.

La société TAC se charge de louer la salle des fêtes (comprenant 12 tables ovales de 2,80 m de long et 1 m de large et 120 chaises).

Menu boissons comprises à 100 € TTC par personne :

Croustillant d'Andouille de Vire	AOC Pommeau
6 huîtres de St Vaast au sabayon de cidre	AOC St Romain 2003
Filets de Sole Normande	
Trou Normand	
Canard à la Rouennaise	AOC St Emilion Grand Cru 1997 Château Mazerat
Camembert de Normandie mariné	
Douillons aux Pommes	AOC Champagne
	Cafés mignardises Cavaldos, Bénédictine

Un montant de 2 400 € a été versé comme arrhes au 15 avril 2007 par la société TAC.

Bon pour accord
Lu et approuvé
SARL La Toque d'or

Mr CALOT

Bon pour accord
Lu et approuvé
Société TAC

Mr TOLEVA

Annexe 1

Bon de commande matériel et linge Banquet société" TAC "du 15/05/2007 120 cts								
Désignations / **Verrerie**	Apéritif	Entrée et MEP	Poisson	Viande	Fromage	Dessert	Café Digestif	**Total**
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								

Annexe 2

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

Liquides

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

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			

Annexe 3

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

Postes de travail	Nombre	Fonction

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.