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 2004

U.21 TECHNOLOGIE

Durée : 3 heures — Coefficient : 3

SUJET

Calculatrice interdite

PREMIÈRE PARTIE :

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant «Le Bretzel» avenue de l'Europe, à Strasbourg.

A - Vous devez proposer à un client un menu régional, ainsi qu'un accord mets et vins horizontal.
Complétez le tableau ci-dessous :

	Mets	Boisson
Apéritif		
Entrée		
Poisson		
Viande		
Fromage(e)		
Dessert		
Digestif		

B - Votre client vous demande un grand cru alsacien, citez-lui quatre cépages nobles :

.....
.....
.....
.....

C - Pour ces cépages nobles, que signifie les mentions suivantes, précisez leur définition :

V.T :.....
.....

S.G.N :.....
.....

Le Bretzel

D - Indiquez-lui deux sites touristiques de cette région :

.....
.....
.....

DEUXIÈME PARTIE : CONNAISSANCES DES PRODUITS

A - Les fromages.
Complétez le tableau suivant :

Appellation	Région	Famille	Lait	Vin régional
Gaperon				
	Champagne			
	Corse			
	Pays Basque			
				Mercurey

B - Les boissons.
Complétez le tableau suivant :

Produit	Famille	Lieu de production
		Martinique
Campari		
Thé		
	Eau minérale gazeuse	
		Gers Gascogne

C - Complétez le tableau suivant :

Produit	Type de produit	Pays ou région d'origine	Accord mets et vin	Quantité par portion
Ossetra (oscietre)				
Saumon fumé				
Serrano				

D - Les vins.
Complétez le tableau suivant :

Appellation A.O.C	Cépage(s)	Région	Couleur et type de vin	Température de service
Barsac				
		Corse		
			Vin doux naturel	
Madiran				
Pauillac				
	Sylvaner			
	Pinot noir Pinot meunier Chardonnay			
Chinon				
		Chablisien		
			Vin jaune	

E - Attribuez à chaque région ou pays le produit qui lui correspond :

<u>Listes des produits :</u>

Gaspacho
Bêtises de Cambrai
Garbure
Teurgoule
Risotto
Goulash
Chili con carne
Accras de morue
Cheddar
Féta

Produit	Région ou pays
	Mexique
	Antilles
	Espagne
	Hongrie
	Grèce
	Nord
	Grande-Bretagne
	Italie
	Normandie
	Sud-Ouest

F - Les huîtres.

1 - Citez deux régions de production :

.....
.....
.....

2 - Expliquez le terme «Fines de claire» :

.....
.....
.....

3 - D'où vient la «Bouzigues» ? :

.....
.....
.....

4 – Citez les produits d'accompagnement servis avec une assiette d'huîtres :

.....
.....
.....

5 – Quel type de vin pouvez-vous proposer à un client pour accompagner les huîtres Donnez un exemple de vin :

.....
.....
.....

G - Les fruits.

Attribuez les fruits suivants à leur variété :
(mettez une croix dans la case correspondante)

Variété	Fruits			
	Ananas	Orange	Pomme	Fraise
Elstar				
Garriguette				
Victoria				
Navel				

TROISIÈME PARTIE : ŒNOLOGIE

A - Dégorgement. Donnez le nom de la vinification dans laquelle intervient cette étape. Donnez un exemple de vin concerné par cette vinification

Vinification .....
.....

Exemple .....

B - Macération carbonique. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Macération carbonique .....
.....

Exemple .....

C- Mutage. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Mutage .....
.....

Exemple .....

D - Distillation. Expliquez et citez un produit issu de cette méthode

Distillation .....
.....

Exemple .....

E - Pourriture noble. Expliquez et donnez un type de vin concerné par ce phénomène

Pourriture noble .....
.....

Exemple .....

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.