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

U.21 TECHNOLOGIE

Session 2004 • Code sujet : **U.21** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Menu régional et connaissances de l'Alsace** (5 questions) — **Page 3**
2. **Connaissances des produits** (11 questions) — **Page 5**
3. **Œnologie** (5 questions) — **Page 11**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2004/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2004 - 2-Sujet.pdf

1. Menu régional et connaissances de l'Alsace

La première partie s'appuie sur la proposition d'un menu régional alsacien et d'accords mets et vins. Elle évalue également les connaissances sur les cépages nobles, les mentions de vendanges et les sites touristiques de cette région.

Question A. Proposer à un client un menu régional alsacien et un accord mets et vins horizontal, en associant les mets et les boissons aux différentes étapes du repas.

Moment	Mets alsaciens	Accord
Apéritif	Bretzel	Un verre d'Alsace VT ou SGN, ou Crémant d'Alsace
Entrée	Foie gras et brioche	Alsace VT ou SGN
Entrée	Flammekueche	Sylvaner
Poisson	Carpe à l'alsacienne	Pinot blanc
Poisson	Matelote à l'alsacienne	Pinot gris
Viande	Coq au Riesling	Riesling
Viande	Choucroute	Riesling
Viande	Baeckeoffe	Pinot noir
Fromage	Munster	Gewurztraminer
Fromage	Munster au cumin	Pinot noir
Dessert	Kugelhopf, Bettelmann ou tarte alsacienne à la mirabelle	Crémant d'Alsace
Digestif		Eau-de-vie de marc de Gewurztraminer ou eau-de-vie de fruits, par exemple le kirsch

Le tableau reprend les mets et boissons proposés dans le corrigé de l'épreuve. Pour l'apéritif, le document indique les deux boissons possibles.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Menu alsacien : Bretzel, foie gras, flammekueche, spécialités de poisson et de viande, Munster et desserts, avec les accords régionaux indiqués.

Question B. Citer quatre cépages nobles d'Alsace adaptés à la demande d'un client souhaitant un grand cru alsacien.

Les quatre cépages nobles à citer sont le Riesling, le Gewurztraminer, le Pinot gris et le Muscat. Le corrigé mentionne l'ancienne appellation « Tokay-Pinot gris » pour le Pinot gris. Ces cépages sont ceux attendus pour répondre à la demande d'un grand cru alsacien.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les quatre cépages nobles sont le Riesling, le Gewurztraminer, le Pinot gris et le Muscat.

V.T.

Question C.1. Développer l'abréviation V.T. et définir la mention Vendanges Tardives pour les cépages nobles.

V.T. signifie « Vendanges Tardives ». Cette mention est réservée à un cépage noble. Les raisins sont récoltés plus tard afin d'obtenir une concentration accrue en sucres. Le corrigé de l'épreuve indique un titre de 13 à 14,3 % vol.

✓ RÉPONSE À RETENIR

V.T. signifie Vendanges Tardives : récolte tardive de raisins concentrés en sucres, issue d'un cépage noble.

S.G.N.

Question C.2. Développer l'abréviation S.G.N. et définir la mention Sélection de Grains Nobles pour les cépages nobles.

S.G.N. signifie « Sélection de Grains Nobles ». La mention concerne un cépage noble et des raisins atteints par la pourriture noble.

- Le champignon concentre les sucres dans les raisins.
- Le vin obtenu est un vin blanc liquoreux.
- Le corrigé de l'épreuve indique un titre de 15 à 16,4 % vol.

✓ RÉPONSE À RETENIR

S.G.N. signifie Sélection de Grains Nobles : raisins concentrés par la pourriture noble, donnant un vin blanc liquoreux.

Question D. Citer deux sites touristiques de la région Alsace.

Parmi les sites touristiques alsaciens proposés dans le corrigé, on peut citer le château du Haut-Koenigsbourg et la cathédrale de Strasbourg.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Deux sites touristiques : le château du Haut-Koenigsbourg et la cathédrale de Strasbourg.

2. Connaissances des produits

Cette partie porte sur l'identification et le classement de fromages, boissons, produits servis en restauration, vins et spécialités régionales. Elle comprend aussi des questions sur les huîtres et l'association de variétés de fruits à leur fruit correspondant.

Les fromages

Question A. Compléter le tableau des fromages en indiquant, pour le Gaperon, le Chaource ou le Langres, le Brocciu, l'Ossau-Iraty et l'Époisses, leur région, leur famille, le type de lait et un vin régional.

Fromage	Région	Famille	Lait	Vin régional
Gaperon	Auvergne	Pâte pressée non cuite	Vache	Saint-Pourçain ou côtes-d'Auvergne
Chaource	Champagne	Pâte molle à croûte fleurie	Vache	Rosé des Riceys ou coteaux champenois
Langres	Champagne	Pâte molle à croûte lavée	Vache	Champagne
Brocciu	Corse	Fromage frais	Brebis et/ou chèvre	Vin de Corse, Patrimonio ou Ajaccio
Ossau-Iraty	Pays basque	Pâte pressée non cuite	Brebis	Irouléguy, Madiran ou Tursan
Époisses	Bourgogne	Pâte molle à croûte lavée	Vache	Mercurey

Le Chaource et le Langres sont deux fromages distincts de Champagne : pâte molle à croûte fleurie pour le premier, croûte lavée pour le second. Les vins indiqués reprennent les propositions du corrigé source.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tableau complété pour les six fromages : région, famille, lait et vin régional sont indiqués.

Les boissons

Question B. Compléter le tableau en associant au rhum, au Campari, au thé, au Perrier ou au Badoit et à l'Armagnac leur famille de boisson et leur lieu de production.

Boisson	Famille	Lieu de production
Rhum	Eau-de-vie de plante	Martinique
Campari	Apéritif à base d'alcool, bitter	Italie
Thé	Boisson chaude ou froide	Asie, Afrique
Perrier	Eau minérale gazeuse	Gard
Badoit	Eau minérale gazeuse	Forez-Loire
Armagnac	Eau-de-vie de vin	Gers, Gascogne

Le tableau reprend les familles et lieux de production attendus. Pour le thé, plusieurs zones de production sont acceptées dans le corrigé, notamment l'Asie et l'Afrique.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rhum : Martinique ; Campari : Italie ; thé : Asie ou Afrique ; Perrier : Gard ; Badoit : Forez-Loire ; Armagnac : Gers ou Gascogne.

Question C. Compléter le tableau concernant le caviar Ossetra, le saumon fumé et le jambon Serrano : préciser leur type, leur pays ou région d'origine, un accord mets et vin et la quantité recommandée par personne.

Les accords proposés ci-dessous reprennent le corrigé. Pour le saumon fumé, plusieurs boissons sont mentionnées dans la grille ; le choix du vin est laissé à l'appréciation du jury. Les quantités correspondent aux portions recommandées par personne.

Produit	Type	Origine	Accord mets et vin	Portion
Ossetra (oscietre)	Caviar	Iran ou Russie	Vodka, Champagne ou Chablis grand cru	30 à 50 g/personne
Saumon fumé	Poisson fumé	Écosse, Irlande ou Canada	Vodka, Champagne ou Bordeaux blanc sec	80 à 110 g/personne
Serrano	Jambon cru	Espagne	Vin rouge léger ou vin rosé	80 à 100 g/personne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Caviar : 30 à 50 g ; saumon fumé : 80 à 110 g ; Serrano : 80 à 100 g par personne.

Les vins

Question D. Compléter le tableau des appellations Barsac, vin de Corse, Muscat de Rivesaltes, Madiran, Pauillac, vin d'Alsace Sylvaner, Champagne, Chinon, Chablis et Château-Chalon en indiquant les cépages, la région, le type et la couleur du vin ainsi que sa température de service.

Appellation	Cépages	Région	Type et couleur	Température de service
Barsac	Sémillon, Sauvignon, Muscadelle	Bordelais	Blanc moelleux ou liquoreux	6 à 8 °C
Vin de Corse	Nielluccio, Sciaccarello, Vermentino	Corse	Rouge, blanc ou rosé	Rouge : 14 °C ; blanc et rosé : 8 °C
Muscat de Rivesaltes	Muscat d'Alexandrie	Languedoc-Roussillon	Vin doux naturel	6 à 8 °C
Madiran	Tannat	Sud-Ouest	Rouge	18 °C
Pauillac	Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	Bordelais, Haut-Médoc	Rouge	18 °C
Vin d'Alsace Sylvaner	Sylvaner	Alsace	Blanc sec	8 à 10 °C
Champagne	Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay	Champagne	Blanc ou rosé effervescent	8 °C
Chinon	Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Pineau blanc	Val de Loire	Rouge, rosé ou blanc	8 à 10 °C ou 14 °C
Chablis	Chardonnay	Chablisien	Blanc sec	8 à 10 °C
Château-Chalon	Savagnin	Jura	Vin jaune	15 à 17 °C

Pour le vin de Corse, la température varie selon la couleur. Pour Chinon, le corrigé indique deux températures selon le type de vin.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les dix appellations sont associées à leurs cépages, régions, types de vin et températures de service dans le tableau.

Question E. Attribuer à chaque produit sa région ou son pays d'origine : chili con carne, accras de morue, gaspacho, goulash, féta, bêtises de Cambrai, cheddar, risotto, teurgoule et garbure.

Associer chaque spécialité à son origine géographique traditionnelle :

Produit	Région ou pays
Chili con carne	Mexique
Accras de morue	Antilles
Gaspacho	Espagne
Goulash	Hongrie
Féta	Grèce
Bêtises de Cambrai	Nord
Cheddar	Grande-Bretagne
Risotto	Italie
Teurgoule	Normandie
Garbure	Sud-Ouest

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Chili con carne : Mexique ; accras : Antilles ; gaspacho : Espagne ; goulash : Hongrie ; féta : Grèce ; bêtises de Cambrai : Nord ; cheddar : Grande-Bretagne ; risotto : Italie ; teurgoule : Normandie ; garbure : Sud-Ouest.

Les huîtres

Question F.1. Citer deux régions de production des huîtres.

Deux régions de production possibles sont la Bretagne et la Normandie. Le corrigé accepte également la Vendée et Arcachon. Il suffit d'en citer deux pour répondre à la question.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Bretagne et Normandie.

Question F.2. Expliquer le terme « Fines de claire ».

Les « fines de claire » sont des huîtres affinées en claires, des bassins peu profonds alimentés en eau de mer. L'affinage dure généralement un à deux mois. La navicule bleue, une microalgue présente dans les claires, peut contribuer à la coloration et aux caractéristiques des huîtres.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Huîtres affinées un à deux mois en claires, bassins peu profonds d'eau de mer.

Question F.3. Indiquer d'où proviennent les huîtres de Bouzigues.

Les huîtres de Bouzigues proviennent du bassin de l’étang de Thau, dans la région du Languedoc-Roussillon. Cette origine se situe sur le littoral méditerranéen et constitue la réponse attendue pour cette appellation.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Bassin de l’étang de Thau, en Languedoc-Roussillon.

Question F.4. Citer les produits d'accompagnement servis avec une assiette d'huîtres.

Les accompagnements attendus sont le citron, le beurre ou le beurre salé, le pain de seigle et le vinaigre à l’échalote. Le beurre salé peut être proposé en remplacement du beurre doux ; les deux réponses sont admises par le corrigé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Citron, beurre ou beurre salé, pain de seigle et vinaigre à l’échalote.

Question F.5. Indiquer le type de vin à proposer pour accompagner les huîtres et donner un exemple de vin.

Proposer un vin blanc sec, dont la fraîcheur convient à l’accord avec les huîtres. Le Muscadet est l’exemple donné dans le corrigé. La réponse attendue comporte à la fois le type de vin et un exemple précis.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Vin blanc sec, par exemple un Muscadet.

Les fruits

Question G. Compléter le tableau en associant les variétés Elstar, Garriguette, Victoria et Navel aux fruits correspondants parmi l'ananas, l'orange, la pomme et la fraise.

La grille distingue quatre variétés et quatre fruits. Chaque variété correspond à un seul fruit, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Variété	Fruit
Elstar	Pomme
Garriguette	Fraise
Victoria	Ananas
Navel	Orange

✓ RÉPONSE À RETENIR

Elstar : pomme ; Garriguette : fraise ; Victoria : ananas ; Navel : orange.

3. Œnologie

La dernière partie porte sur cinq notions d'œnologie : la méthode champenoise, la macération carbonique, le mutage, la distillation et la pourriture noble. Pour chacune, il faut donner le principe et un exemple de vin ou de boisson concerné.

Vinification

Question A. Indiquer la méthode de vinification champenoise et donner un exemple de vin élaboré selon cette méthode.

La méthode champenoise, dite aussi méthode traditionnelle, consiste à réaliser une seconde fermentation en bouteille. Après la première fermentation, le vin de base reçoit une liqueur de tirage, puis la bouteille est fermée. Les levures transforment le sucre ajouté en alcool et en dioxyde de carbone : le gaz reste dissous dans le vin et le rend effervescent. Le Champagne est l'exemple classique de cette vinification.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Méthode champenoise : seconde fermentation en bouteille. Exemple de vin effervescent élaboré ainsi : le Champagne.

Question B. Définir la macération carbonique et donner un exemple de vin obtenu par cette méthode.

1. Les raisins entiers sont placés dans une cuve close, saturée de dioxyde de carbone.
2. Dans ces conditions, une fermentation intracellulaire se produit dans les baies et développe des arômes fruités caractéristiques.

La méthode est employée pour obtenir des vins primeurs. Le Beaujolais nouveau en est un exemple connu, conformément à la réponse attendue dans le corrigé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Macération carbonique : raisins entiers en cuve saturée de CO_2, avec fermentation intracellulaire. Exemple : Beaujolais nouveau.

Question C. Définir le mutage et donner un exemple de vin concerné.

> Le mutage consiste à ajouter de l'alcool au moût pendant sa fermentation alcoolique afin de l'arrêter. La fermentation interrompue laisse une partie des sucres naturels du raisin dans le vin et permet d'obtenir un vin doux naturel. Cette technique est notamment utilisée pour les vins doux naturels. On peut citer le Muscat de Rivesaltes comme exemple de vin concerné.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mutage : ajout d'alcool au moût en fermentation pour l'arrêter. Exemple de vin concerné : un vin doux naturel.

Distillation

Question D. Définir la distillation et donner des exemples de boissons obtenues par ce procédé.

La distillation sépare l'alcool d'un produit fermenté à l'aide d'un alambic. Le chauffage produit des vapeurs qui sont ensuite recueillies et refroidies pour redevenir liquides. Le procédé permet d'obtenir des boissons spiritueuses. Il concerne notamment :

- le whisky ;
- le gin ;
- la vodka.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La distillation sépare l'alcool d'un produit fermenté avec un alambic. Exemples de boissons : whisky, gin et vodka.

Pourriture noble

Question E. Expliquer le rôle du Botrytis cinerea dans la pourriture noble et donner un exemple de vin concerné.

- Le Botrytis cinerea est le champignon responsable de la pourriture noble.
- Il déshydrate les raisins, ce qui concentre leurs sucres.

Cette concentration permet d'élaborer des vins blancs moelleux ou liquoreux. Les raisins atteints doivent être récoltés et utilisés pour produire ces vins particuliers. Le Sauternes est l'exemple donné dans le corrigé pour illustrer un vin issu de la pourriture noble.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le Botrytis cinerea déshydrate les raisins et concentre leurs sucres. Exemple de vin concerné : le Sauternes.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de technologie du Brevet professionnel Restaurant, session 2004, porte le code U.21. La durée et le coefficient ne sont pas indiqués dans cette édition. Notée sur 60 points, elle couvre l'Alsace, les produits et boissons, les accords mets et vins, les appellations viticoles, les huîtres et des procédés œnologiques, en évaluant des connaissances professionnelles et des capacités de classement.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les Vendanges Tardives et la Sélection de Grains Nobles sont des mentions liées à la maturité et à la concentration des raisins.
- La macération carbonique utilise des raisins entiers en cuve close saturée de gaz carbonique et favorise des arômes de vins primeurs.
- Le mutage consiste à ajouter de l'alcool au moût en fermentation pour arrêter la fermentation alcoolique.
- La pourriture noble, liée au Botrytis cinerea, déshydrate les raisins et concentre leurs sucres.

Points de vigilance & attentes du jury

- Dans les tableaux de vins, associer avec soin chaque appellation à ses cépages, sa région, son type et sa température de service.
- Respecter le nombre d'éléments demandé : cépages, sites touristiques, régions de production ou produits d'accompagnement.
- Pour les tableaux de produits, vérifier toutes les colonnes requises, notamment l'origine, la famille, l'accord et la quantité par personne.
- Distinguer le mutage, qui ajoute de l'alcool au moût, de la distillation, qui sépare l'alcool d'un produit fermenté.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire un accord mets et vins horizontal pour un menu régional ?

Associez un vin à chaque étape du menu en tenant compte des saveurs et de l'intensité du mets. Une cohérence régionale peut être recherchée, tout en évitant qu'un vin domine le plat.

Q : Quelle différence retenir entre mutage et distillation ?

Le mutage consiste à ajouter de l'alcool au moût pendant la fermentation afin de l'arrêter. La distillation sépare et concentre l'alcool d'un produit fermenté à l'aide d'un alambic.

Q : Comment organiser son temps dans cette épreuve ?

Le sujet répartit 60 points entre trois parties : 17 points sur l'Alsace, 38 points sur les connaissances des produits et 5 points en œnologie. Commencez par les tableaux que vous maîtrisez, puis gardez du temps pour vérifier les réponses.

Q : Comment obtenir les points dans les tableaux de cette épreuve ?

Complétez toutes les rubriques demandées et vérifiez la cohérence des associations. Le barème attribue souvent des fractions de point par réponse correcte, donc une case oubliée ou placée dans la mauvaise colonne peut coûter des points.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2004/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2004 - 2-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.