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

CORRIGÉ

PREMIÈRE PARTIE : 17 points

A - Vous devez proposer à un client un menu régional, ainsi qu'un accord mets et vins horizontal.
12 points 1 point par case

	Mets	Boisson
Apéritif		1 verre d'Alsace VT ou SGN Crémant d'Alsace
Entrée	Foie gras et sa brioche Flammenküeche ...	1 verre d'Alsace VT ou SGN 1 verre de Sylvaner
Poisson	Carpe à l'alsacienne Matelote à l'alsacienne ...	Pinot blanc Pinot gris
Viande	Coq au Riesling Choucroute Baeckeoffa ...	Riesling Riesling Pinot noir
Fromage(e)	Munster Munster au cumin	Gewurztraminer Pinot noir
Dessert	Kugelhopf Bettelman Tarte alsacienne, mirabelle	Crémant d'Alsace
Digestif		Eau de vie de marc de Gewurztraminer Eau de vie de fruits (kirsch,...)

B - Votre client vous demande un grand cru alsacien, citez-lui quatre cépages nobles :
2 points 0,5 point par cépage

Riesling, Gewurztraminer, Tokay - Pinot gris et Muscat

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

1 point
V.T : **V**endanges **T**ardives
Cette mention ne peut être attribuée qu'à un cépage noble. Ce vin titre de 13% à 14.3% volume d'alcool. Les vendanges sont effectuées plus tard pour obtenir une concentration en sucre plus important dans le vin.

1 point
S.G.N : **S**election de **G**rains **N**obles
Cette mention ne peut être attribuée qu'à un cépage noble. Ce vin titre 15 % à 16.4 % volume d'alcool. Les raisins sont atteints par la pourriture noble, ce qui concentre le sucre, on obtient des vins blancs liquoreux.

D - Indiquez-lui deux sites touristiques de cette région :
1 point 0,5 par site

Château du Haut Koenigsbourg, Cathédrale de Strasbourg, la Petite France à Strasbourg, Abbaye du Mont Sainte Odile, Eglise Saint Martin de Colmar ...

DEUXIÈME PARTIE : CONNAISSANCES DES PRODUITS — 38 points

A - Les fromages.
5 points 0,25 par bonne réponse

Appellation	Région	Familles	Lait	Vin régional
Gaperon	Auvergne	Pâte pressée non cuite	Vache	St Pourçain Côtes d'Auvergne
Chaource : 1 ou Langres : 2	*Champagne*	Pâte molle à croûte fleurie :1 ou Pâte molle à croûte lavée : 2	Vache 1 et 2	Rosé des Riceys Coteaux champenois Champagne
Brocciu Corse ou Brocciu ou Broccio	*Corse*	Fromage frais	Brebis et/ou chèvre	Vin de corse Patrimonio Ajaccio ...
Ossau-Iraty ou Ossau-Iraty-Brebis-Pyrénées	*Pays Basque*	Pâte pressée non cuite	Brebis	Irouléguy Madiran Tursan ...
Epoisses	Bourgogne	Pâte molle à croûte lavée	Vache	*Mercurey*

B - Les boissons.
5 points 0,5 point par bonne réponse

Produit	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 Badoit ...	*Eau minérale gazeuse*	Gard Forez-loire ...
Armagnac	Eau de vie de vin ...	*Gers* *Gascogne*

C - Complétez le tableau suivant.
3 points 0,25 point par bonne réponse

Produit	Type de produit	Pays ou région d'origine	Accord mets et vin	Quantité par portion
Ossetra (oscietre)	Caviar	Iran Russie	Vodka Champagne Chablis grand cru	30 à 50 gr par personne
Saumon fumé	Poisson fumé	Ecosse Irlande Canada	Vodka Champagne Bordeaux blanc sec	80 à 110 gr par personne
Serrano	Jambon cru	Espagne	Vin rouge léger Vin rosé	80 à 100 gr par personne

NB :Le choix des vins est laissé à l'appréciation du jury, une proposition suffira.

Corrigé : Le Bretzel

D - Les vins.
10 points 0,25 point par bonne réponse

Appellation A.O.C	Cépages (1 seul cépage justifie le ¼ de point)	Région	Couleurs et types de vin	Température de service
Barsac	Sémillon Sauvignon Muscadelle	Bordelais	Vin blanc moelleux ou vin blanc liquoreux	6 à 8 C°
Vin de corse Calvi ...	Niellucio Sciaccarello Vermentino	*Corse*	Vin rouge, vin blanc et vin rosé	Vin rouge: 14 C° Vin blanc et vin rosé : 8 C°
Muscat de Rivesaltes	Muscat Muscat d'Alexandrie	Languedoc-Roussillon	*Vin doux naturel*	6 à 8 C°
Madiran	Tannat ...	Sud Ouest	Vin rouge	18 C°
Pauillac	Cabernet-Franc Cabernet Sauvignon Merlot	Bordelais Haut Médoc	vin rouge	18 C°
Vin d'Alsace Sylvaner	*Sylvaner*	Alsace	Vin blanc sec	8 – 10 C°
Champagne	Pinot noir Pinot meunier Chardonnay	Champagne	Vin blanc ou rosé effervescent	8 C°
Chinon	Cabernet-Franc Cabernet Sauvignon Pineau blanc	Val de Loire	Vin rouge rosé ou blanc	8 à 10 C° 14 C°
Chablis	Chardonnay	*Chablisien*	Vin blanc sec	8 à 10 C°
Château Chalon ...	Savagnin	Jura	*Vin jaune*	15 à 17 C°

E - Attribuez à chaque région ou pays le produit qui lui correspond :
5 points 0,5 point par bonne réponse

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

F - Les huîtres.
6 points

1 - Citez deux régions de production :
1 point 0,5 point par bonne réponse
Normandie, Bretagne, Vendée, Arcachon ...

2 - Expliquez le terme «Fines de claire» :
1 point
Les huîtres sont affinées pendant 1 à 2 mois en bassin d'eau douce, ceux-ci contiennent une algue : la navicule bleue qui confère une couleur particulière aux huîtres

3 - D'où vient la «Bouzigues» ? :
1 point
Elles proviennent du bassin de l'étang de Thau dans le Languedoc Roussillon

4 – Citez les produits d'accompagnement servis avec une assiette d'huîtres :
2 points 0,5 point par produit
citron, beurre ou beurre salé, pain de seigle et vinaigre à l'échalote

5 – Quel type de vin pouvez-vous proposer à un client pour accompagner les huîtres donnez un exemple de vin :
1point
vin blanc sec 0,5 point
Muscadet 0,5 point

G - Les fruits.
4 points 1 point par bonne réponse

Variétés	Fruits			
	Ananas	Orange	Pomme	Fraise
Elstar			x	
Garriguette				x
Victoria	x			
Navel		x		

TROISIÈME PARTIE : ŒNOLOGIE 5 points

A - Vinification : Méthode champenoise **0,5 point**
Exemple : Champagne **0,5 point**

B - Macération carbonique : Les grains de raisins entiers sont laissés en cuve close, saturée de gaz carbonique, permettant une fermentation intra-cellulaire qui produit des arômes recherchés pour les vins primeurs **0,5 point**
Exemple : vin nouveau Beaujolais nouveau, vin primeur **0,5 point**

C- Mutage : action de rajouter de l'alcool dans le moût en cours de fermentation alcoolique pour la stopper **0,5 point**
Exemple : Vin doux naturel : **0,5 point**

D - Distillation : C'est l'action de séparer l'alcool d'un produit fermenté à l'aide d'un alambic **0,5 point**
Exemple : Whisky, gin, vodka **0,5 point**

E - Pourriture noble : Moisissure développée par un champignon : Botrytis Cinerea, celui-ci déshydrate le raisin et provoque une concentration des sucres **0,5 point**
Exemple : vin blanc liquoreux ou vin blanc moelleux : Sauternes **0,5 point**

Corrigé : Le Bretzel

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.