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

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

U21 Technologie

Session 2005 • Code sujet : **U21** • Durée : **3 h 00** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation d’un dîner de gala** (5 questions) — **Page 3**

2. **Connaissances professionnelles en vins, restauration et produits** (8 questions) — **Page 9**

3. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 16**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2005/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation d’un dîner de gala

Assistant maître d’hôtel au restaurant Le Phare, vous organisez à Nice un dîner de gala pour 120 journalistes étrangers, avec Monsieur Rush comme invité d’honneur. La réception du 12 novembre a lieu dans un salon de 220 m² et prévoit menu, boissons, fiches de formation, modèles de carcasses et effectifs de salle, avec un budget de 60 € par personne hors boissons.

Question 1). Après lecture du menu de l’annexe 1, formulez une critique constructive adaptée à la situation, puis proposez un menu plus attractif et conforme aux particularités du service banquet, dans la limite de 60 € par personne hors boissons.

En novembre, les asperges sont peu adaptées à la saison. La côte de bœuf pour deux et sa découpe compliquent un envoi simultané pour 120 convives. Les pommes allumettes perdent vite leur croustillant et le soufflé chaud est délicat à servir en banquet. Le trio de fromages doit être précisé.

Menu proposé : raviole de Saint-Jacques, fondue de poireaux, beurre citronné (13 €) ; suprême de volaille fermière, sauce aux morilles, gratin dauphinois individuel et légumes d’automne (29 €) ; trio de fromages AOC (7 €) ; entremets chocolat-praliné et coulis d’agrumes (8 €). Les portions individuelles facilitent l’envoi et le service.

Annexe 1 complétée

Dîner de Gala	Critique	Nouvelle proposition
Asperges sauce Mousseline	Hors saison	Saint-Jacques, poireaux
Côte de Bœuf grillée (2 pers.) sauce Béarnaise Pommes Allumettes	Envoi difficile à	Volaille, légumes d’automne
Trio de Fromages des Dombes	Fromages à pr	Trio de fromages AOC
Soufflé chaud au Grand Marnier	Soufflé fragile à service	Entremets chocolat-praliné

✓ RÉPONSE À RETENIR

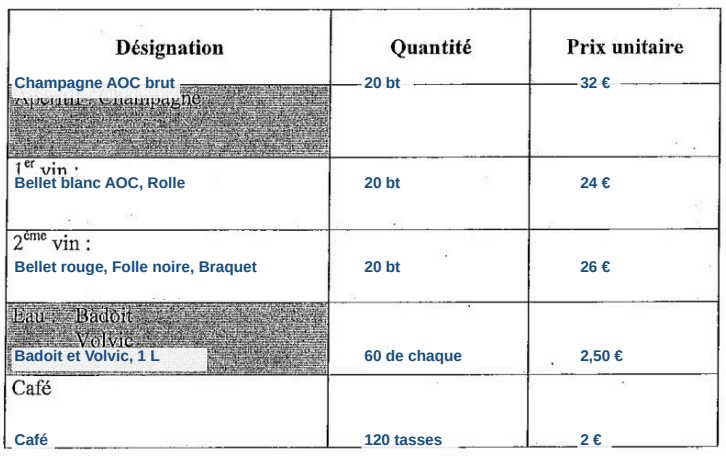
Menu de saison, adapté au banquet : 57 € par personne, hors boissons.

Question 2). Proposez et commandez les boissons utiles à la manifestation en indiquant les appellations régionales exactes et les quantités dans l’annexe 2. Complétez également les rubriques de désignation, quantité et prix unitaire du bon de commande.

Pour le bon de commande, on peut retenir une bouteille pour six convives pour l’apéritif et pour chacun des deux vins, puis une bouteille d’eau de 1 L pour deux convives, partagée entre plate et gazeuse. Les prix unitaires sont des estimations à confirmer avec le fournisseur. Le Bellet blanc accompagne l’entrée et le Bellet rouge le plat principal.

Désignation	Quantité	Prix unitaire estimatif
Apéritif : Champagne AOC brut	20 bouteilles	32 €
1er vin : Bellet blanc AOC, Rolle	20 bouteilles	24 €
2e vin : Bellet rouge AOC, Folle noire et Braquet	20 bouteilles	26 €
Eau : Badoit et Volvic, bouteilles de 1 L	60 de chaque	2,50 €
Café	120 tasses	2 €

Bon de commande complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Commande : 20 bouteilles de Champagne, 20 de Bellet blanc, 20 de Bellet rouge, 60 Badoit, 60 Volvic et 120 cafés.

Question 3). Complétez les fiches techniques de l'annexe 3 : origine, lait et pâte du Brocciu et du Banon ; région, cépage, couleurs et accord mets-vin de Bellet ; explication commerciale de la tapenade, de l'aïoli, de l'anchoïade, de la rouille, du pistou et de la pissaladière.

Le Brocciu est un fromage corse élaboré à partir de lactosérum de brebis et/ou de chèvre. Le Banon est un fromage provençal de chèvre, affiné dans des feuilles de châtaignier. Bellet est une appellation des collines de Nice.

Fiche	Éléments à renseigner
Brocciu	Origine : Corse ; lait : lactosérum de brebis et/ou de chèvre ; pâte fraîche.
Banon	Origine : Alpes-de-Haute-Provence ; lait : chèvre ; pâte molle à croûte naturelle, affinée sous feuilles de châtaignier.
Bellet	Région : Provence, collines de Nice ; cépages : Rolle, Chardonnay, Braquet, Folle noire, Grenache et Cinsault ; couleurs : blanc, rosé, rouge ; accords : poissons, fruits de mer et spécialités niçoises.

Préparation	Explication commerciale
Tapenade	Préparation d’olives, câpres, anchois et huile d’olive.
Aïoli	Émulsion d’ail et d’huile d’olive, parfois montée avec du jaune d’œuf.
Anchoïade	Préparation d’anchois pilés avec ail et huile d’olive.
Rouille	Sauce à l’ail et au piment, servie avec la soupe de poissons.
Pistou	Préparation de basilic, ail et huile d’olive.
Pissaladière	Tarte niçoise garnie d’oignons, d’anchois et d’olives noires.

Fiche Brocciu et Banon

Appellation	Brocciu	Banon
Origine	Corse	Alpes-de-Hte-Provence
Lait	Lactosérum brebis/chèvre	Chèvre
Pâte	Pâte fraîche	Pâte molle, feuilles

Fiche Bellet

Appellation	Bellet
Région	Provence, collines de Nice
Cépage	Rolle, Chardonnay, Braquet, Folle noire, Grenache, Cinsault
Couleurs	Blanc, rosé, rouge
Accord mets et vin	Poissons, fruits de mer, cuisine niçoise

Explications commerciales des spécialités

Sauce	Explication commerciale
Tapenade	Olives, câpres, anchois, huile
Aïoli	Ail et huile d'olive
Anchoyade	Anchois, ail, huile d'olive
Rouille	Ail, piment, soupe de poissons
Pistou	Basilic, ail, huile d'olive
Pissaladière	Oignons, anchois, olives

Page 8 sur 9

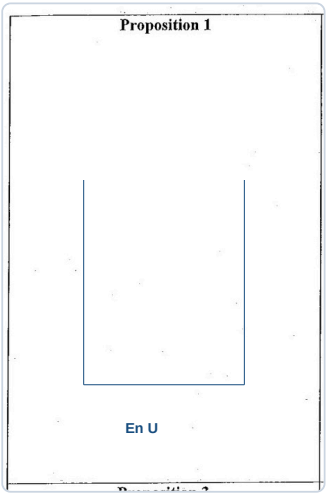
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Brocciu : Corse, lactosérum, pâte fraîche. Banon : chèvre, Alpes-de-Haute-Provence. Bellet : Provence niçoise, vins blanc, rosé et rouge.

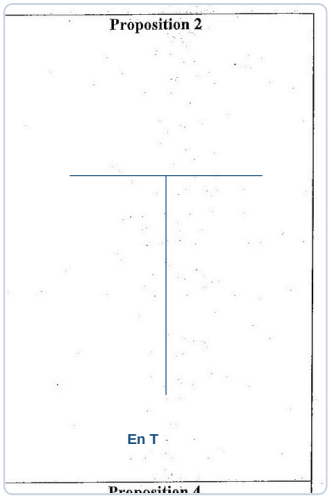
Question 4). Schématisez quatre modèles de carcasses dans les quatre cadres de propositions de l'annexe 4.

Les quatre carcasses ci-dessous représentent des dispositions possibles des tables vues de dessus : en U, en T, en peigne et en épi. Le choix dépend du nombre de tables, de la circulation des serveurs et de la visibilité de l'invité d'honneur. Il faut conserver des passages entre les rangées et autour des tables pour permettre le service sans gêner les convives.

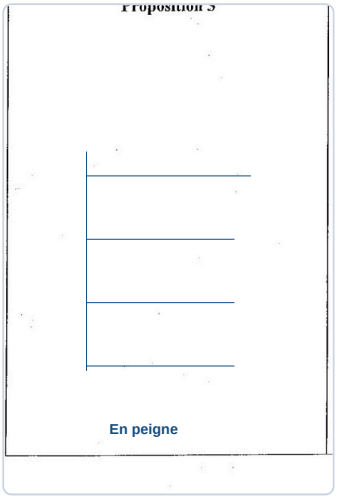
Proposition 1 : carcasse en U



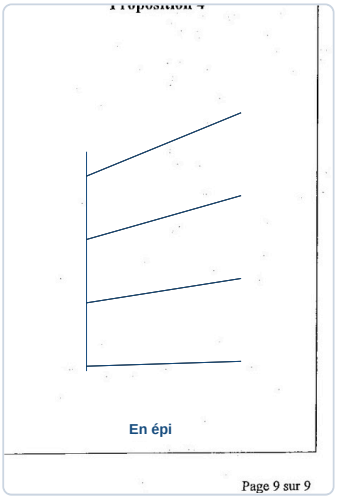
Proposition 2 : carcasse en T



Proposition 3 : carcasse en peigne



Proposition 4 : carcasse en épi



✓ RÉPONSE À RETENIR

Carcasses proposées : en U, en T, en peigne et en épi.

Question 5). Indiquez et justifiez le nombre de personnes de salle à prévoir pour le dîner dans chacune des fonctions suivantes : maître d'hôtel, chef de rang et sommelier.

Pour 120 convives, un maître d'hôtel coordonne l'ensemble du service. En retenant un chef de rang pour 20 personnes, il faut six chefs de rang. Avec un sommelier pour 30 personnes, il en faut quatre. Ces ratios constituent une organisation de banquet adaptée à la répartition des tables et au service des vins.

Fonction	Effectif	Justification
Maître d'hôtel	1	Coordination générale
Chef de rang	6	120 ÷ 20
Sommelier	4	120 ÷ 30

Effectifs de salle à prévoir

Maître d'Hôtel	1
Chef de rang	6
Sommelier	4

✓ RÉPONSE À RETENIR

1 maître d'hôtel, 6 chefs de rang et 4 sommeliers.

2. Connaissances professionnelles en vins, restauration et produits

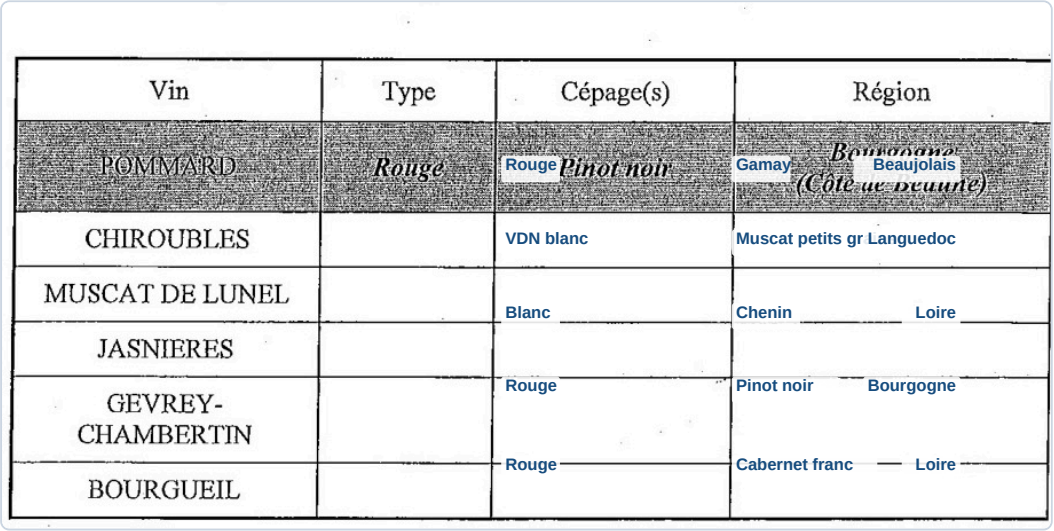
Cette partie porte sur l'identification des vins et appellations, les mentions d'étiquetage du Champagne, les fromages et leurs caractéristiques. Elle évalue aussi les connaissances sur les cocktails et les descriptions commerciales de préparations culinaires.

Question 1). Pour chacun des vins Chiroubles, Muscat de Lunel, Jasnières, Gevrey-Chambertin et Bourgueil, indiquez le type de vin, le ou les cépages dont il est issu et sa région d'origine.

Vin	Type	Cépage(s)	Région
Chiroubles	Rouge	Gamay	Beaujolais
Muscat de Lunel	VDN blanc	Muscat à petits grains	Languedoc
Jasnières	Blanc	Chenin blanc	Val de Loire
Gevrey-Chambertin	Rouge	Pinot noir	Bourgogne, Côte de Nuits
Bourgueil	Rouge	Cabernet franc, éventuellement Cabernet sauvignon	Val de Loire, Touraine

Ces appellations correspondent à des vins de terroir. Le Muscat de Lunel est un vin doux naturel.

Table des vins complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiroubles : rouge, Gamay, Beaujolais. Muscat de Lunel : VDN blanc, Muscat à petits grains, Languedoc. Jasnières : blanc, Chenin, Loire. Gevrey-Chambertin : rouge, Pinot noir, Bourgogne. Bourgueil : rouge, Cabernet franc, Loire.

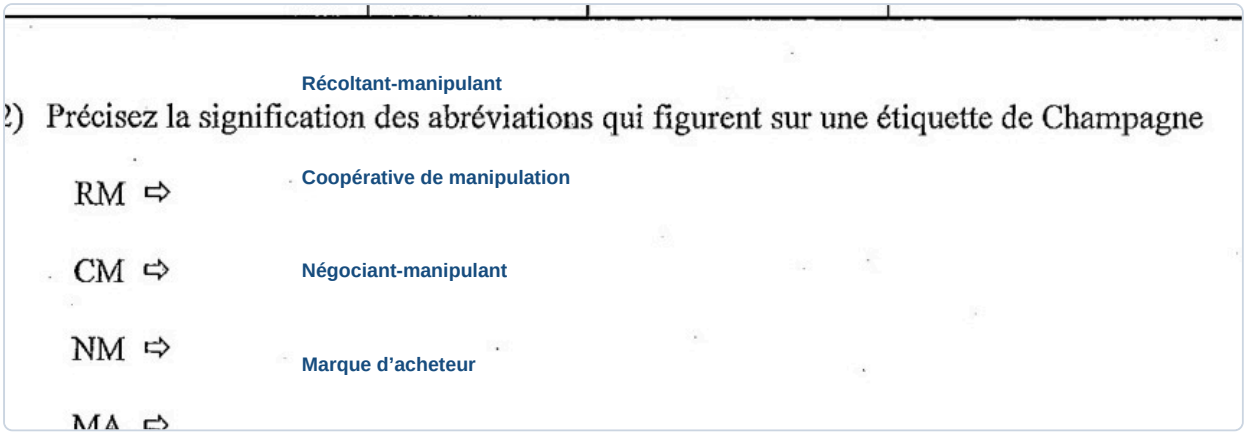
Question 2). Précisez la signification des abréviations RM, CM, NM et MA figurant sur une étiquette de Champagne.

Ces mentions indiquent le statut du producteur ou du négociant qui élabore ou commercialise le Champagne.

- **RM** : récoltant-manipulant.

- **CM** : coopérative de manipulation.
- **NM** : négociant-manipulant.
- **MA** : marque d’acheteur.

Mentions de l’étiquette complétées



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RM : récoltant-manipulant. CM : coopérative de manipulation. NM : négociant-manipulant. MA : marque d’acheteur.

Question 3). Associez une appellation parmi Saint-Émilion, Sauternes, Graves et Haut-Médoc à chacun des châteaux suivants : Figeac, Haut-Brion, d’Yquem, Lafite-Rothschild et Cheval Blanc.

Château	Appellation proposée
Figeac	Saint-Émilion
Haut-Brion	Graves
d’Yquem	Sauternes
Lafite-Rothschild	Haut-Médoc
Cheval Blanc	Saint-Émilion

Haut-Brion est aujourd’hui situé dans l’appellation Pessac-Léognan, comprise dans les Graves. Parmi les appellations proposées, la réponse attendue est Graves.

Appellations des châteaux

CHÂTEAU MARGAUX	*Haut-Médoc*
CHÂTEAU FIGEAC	Saint-Émilion
CHÂTEAU HAUT-BRION	Graves
CHÂTEAU D'YQUEM	Sauternes
CHÂTEAU LAFITE-ROTHSCHILD	Haut-Médoc
CHÂTEAU CHEVAL BLANC	Saint-Émilion

✓ RÉPONSE À RETENIR

Figeac : Saint-Émilion. Haut-Brion : Graves. d'Yquem : Sauternes. Lafite-Rothschild : Haut-Médoc. Cheval Blanc : Saint-Émilion.

Question 4). Indiquez le pays d'origine de chacun des vins suivants : Xérès, Tokay Azú, Lambrusco, Lacrima Christi, Rioja et Marsala.

Vin	Pays d'origine
Xérès	Espagne
Tokay Azú	Hongrie
Lambrusco	Italie
Lacrima Christi	Italie
Rioja	Espagne
Marsala	Italie

Le Xérès est le vin de Jerez, en Espagne ; le Tokay Azú est hongrois.

Pays d'origine des vins

Vin	Pays
PORTO	*Portugal*
XERES	Espagne
TOKAY AZU	Hongrie
LAMBRUSCO	Italie
LACRIMA CHRISTI	Italie
RIOJA	Espagne
MARSALA	Italie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Xérès : Espagne. Tokay Azú : Hongrie. Lambrusco : Italie. Lacrima Christi : Italie. Rioja : Espagne. Marsala : Italie.

Question 5). Selon le sujet, le classement des restaurants par catégories d'étoiles n'est plus en vigueur depuis septembre 1999 et un nouveau classement comporte trois niveaux. Indiquez ces trois niveaux ou catégories.

Les trois niveaux attendus distinguent les types de restauration :

1. Restaurant traditionnel.
2. Restaurant gastronomique.
3. Restaurant de spécialités.

Niveaux du classement

6) Complétez le tableau en précisant pour chaque fromage, la région d'origine, le lait de fabrication et s'il bénéficie d'une A.O.C.

Fromage	Région d'origine	Lait	A.O.C
VALENCAY	*Berry*	*Chèvre*	*oui*
BANON			
TOMME DE SAVOIE			
OSSAU-IRATY			
BOULETTE D'AVESNES			

Restaurant traditionnel

Restaurant gastronomique

Restaurant de spécialités

✓ RÉPONSE À RETENIR

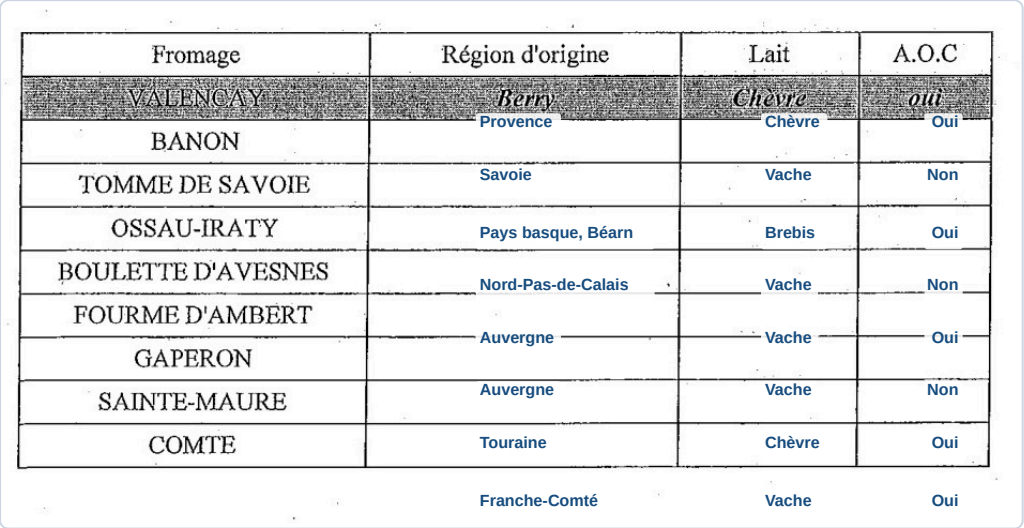
Restaurant traditionnel, restaurant gastronomique et restaurant de spécialités.

Question 6). Pour chacun des fromages Banon, Tomme de Savoie, Ossau-Iraty, Boulette d'Avesnes, Fourme d'Ambert, Gaperon, Sainte-Maure et Comté, indiquez la région d'origine, le lait de fabrication et s'il bénéficie d'une A.O.C.

« Oui » indique une appellation d'origine contrôlée.

Fromage	Région d'origine	Lait	A.O.C.
Banon	Provence	Chèvre	Oui
Tomme de Savoie	Savoie	Vache	Non
Ossau-Iraty	Pays basque et Béarn	Brebis	Oui
Boulette d'Avesnes	Nord-Pas-de-Calais	Vache	Non
Fourme d'Ambert	Auvergne	Vache	Oui
Gaperon	Auvergne	Vache	Non
Sainte-Maure	Touraine	Chèvre	Oui
Comté	Franche-Comté	Vache	Oui

Caractéristiques des fromages



✓ RÉPONSE À RETENIR

Banon : chèvre, A.O.C. ; Tomme de Savoie : vache, non ; Ossau-Iraty : brebis, A.O.C. ; Boulette d'Avesnes : vache, non ; Fourme d'Ambert : vache, A.O.C. ; Gaperon : vache, non ; Sainte-Maure : chèvre, A.O.C. ; Comté : vache, A.O.C.

Question 7). Complétez le tableau en nommant le cocktail correspondant à chacune des six compositions : vermouth italien, Campari, orange, citron et soda ; sucre, jaune d'œuf, Cognac, porto rouge et noix de muscade ; crème de cassis de Dijon et Bourgogne Aligoté ; jus de citron, Cointreau et gin ; sucre imbibé d'Angostura, Cognac, Champagne et zeste d'orange ; vermouth dry, cherry brandy, kirsch et cerise à l'eau-de-vie.

Dans l'ordre des compositions du sujet :

1. Vermouth italien, Campari et soda : Americano.
2. Jaune d'œuf, Cognac, porto et muscade : Porto Flip.
3. Crème de cassis et Bourgogne Aligoté : Kir.
4. Gin, Cointreau et citron : White Lady.
5. Cognac, Champagne, sucre à l'Angostura et orange : Champagne Cocktail.
6. Vermouth dry, cherry brandy et kirsch : Mikado.

Noms des cocktails

1 cuillère à café de crème fraîche 2 cl de crème de cacao brun 5 cl de Cognac	*Alexander*
2 cl de vermouth italien 5 cl de Campari ½ tranche d'orange ½ tranche de citron Complément soda	Americano
1 cuillère à café de sucre 1 jaune d'œuf 2 cl de Cognac 4 cl de porto rouge Noix de muscade	Porto Flip
2 cl de crème de cassis de Dijon 10 cl de Bourgogne Aligoté	Kir
1 cl de jus de citron 2 cl de Cointreau 4 cl de Gin	White Lady
1 morceau de sucre imbibé d'Angostura 1 cl de Cognac 11 cl de Champagne 1 zeste d'orange	Champagne Cocktail
4 cl de vermouth dry 1,5 cl de cherry brandy 1,5 de kirsch 1 cerise à l'eau de vie	Mikado

✓ RÉPONSE À RETENIR

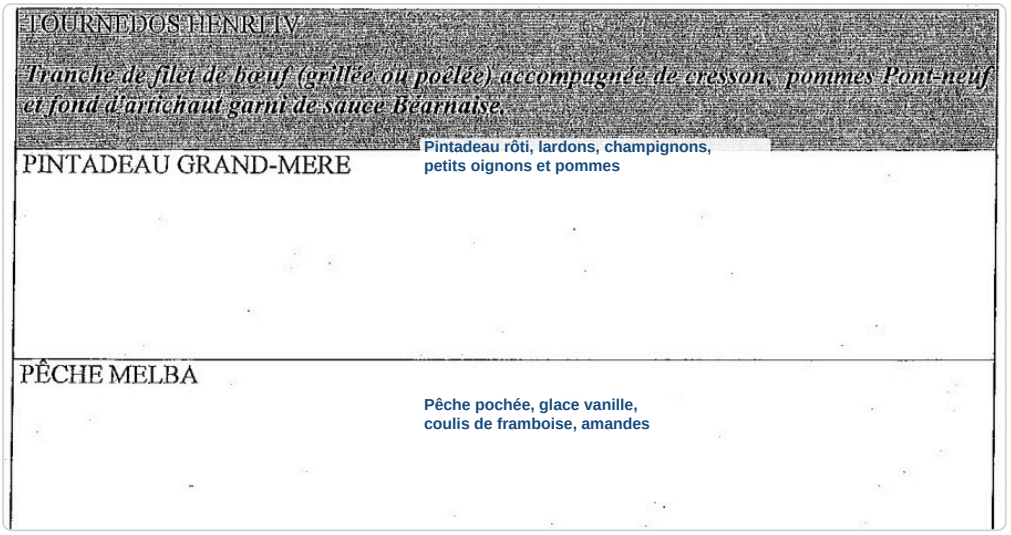
Americano ; Porto Flip ; Kir ; White Lady ; Champagne Cocktail ; Mikado.

Question 8). Donnez la description commerciale des préparations suivantes : pintadeau Grand-Mère et pêche Melba.

Pintadeau Grand-Mère : pintadeau rôti servi avec une garniture de lardons, champignons, petits oignons et pommes cocotte.

Pêche Melba : pêche pochée, glace à la vanille, coulis de framboise et crème Chantilly.

Descriptions commerciales



TOURNEDOS HENRI IV

Tranche de filet de bœuf (grillée ou poêlée) accompagnée de cresson, pommes Pont-neuf et fond d'artichaut garni de sauce Béarnaise.

PINTADEAU GRAND-MERE

Pintadeau rôti, lardons, champignons, petits oignons et pommes

PÊCHE MELBA

Pêche pochée, glace vanille, coulis de framboise, amandes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pintadeau Grand-Mère : pintadeau rôti, garniture de lardons, champignons, petits oignons et pommes cocotte. Pêche Melba : pêche pochée, glace vanille, coulis de framboise et Chantilly.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U21 Technologie du Brevet professionnel Restaurant, session automne 2005, dure 3 h et a un coefficient 3. La première partie porte sur l'organisation d'un dîner de gala pour 120 journalistes à Nice, avec un budget de 60 € par personne hors boissons. La seconde évalue les connaissances en vins, fromages, cocktails et préparations culinaires, ainsi que la capacité à compléter des documents professionnels.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un banquet se prépare en tenant compte du nombre de convives, du lieu, du menu, des boissons et de l'organisation du service.
- L'identification d'un vin distingue son type, ses cépages et sa région d'origine.
- Une fiche de fromage précise son origine, le lait utilisé et son éventuelle A.O.C.
- Une description commerciale met en évidence les ingrédients et caractéristiques qui permettent d'identifier une préparation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez le budget de 60 € par personne pour le menu, hors boissons.
- Reportez les appellations régionales et les quantités sur le bon de commande et complétez ses rubriques de prix unitaire.
- Dans les tableaux, répondez à chaque rubrique demandée sans confondre cépage, type, région et pays.
- Pour les effectifs de salle, donnez un nombre pour chaque fonction et justifiez vos choix.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre au tableau sur les vins ?

Pour chaque vin demandé, indiquez séparément son type, son ou ses cépages et sa région d'origine. Le tableau comporte ces trois rubriques, qui ne désignent pas les mêmes informations : une région ne doit pas être donnée à la place d'un cépage.

Q : Que doit contenir la description commerciale d'une préparation ?

Présentez les éléments caractéristiques de la préparation et les ingrédients ou accompagnements qui permettent de la reconnaître. La description doit être concise et informative, sans se limiter à répéter le nom du plat ou du dessert.

Q : Le sujet donne-t-il un barème par question ou un temps conseillé ?

Les pages fournies indiquent une durée totale de trois heures et un coefficient de 3, mais aucun barème détaillé par question ni temps conseillé. Organisez votre progression entre les deux parties et réservez un moment pour vérifier les tableaux et annexes.

Q : Quel niveau de justification est attendu pour le personnel de salle ?

La consigne demande le nombre de personnes à prévoir pour le maître d'hôtel, les chefs de rang et les sommeliers, puis une justification. Aucun ratio chiffré ni barème particulier n'est imprimé : reliez vos effectifs à l'organisation du dîner.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2005/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2005 - 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.