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

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 restaurant** (8 questions) — **Page 8**

3. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2005/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2005 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation d’un dîner de gala

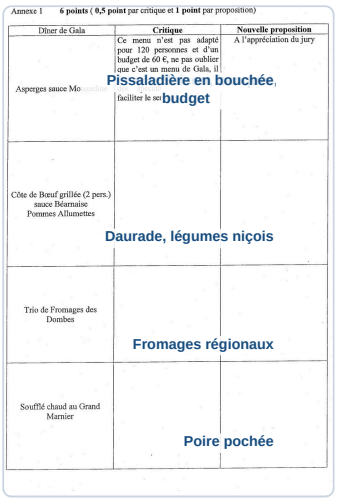
Assistant maître d’hôtel au restaurant « Le Phare », à Nice, vous aidez à organiser un dîner de gala pour 120 journalistes étrangers de l’agence France Presse, avec Monsieur Rush comme invité d’honneur. La réception est prévue le 12 novembre dans le salon Belle Époque de 220 m², avec un budget de 60 € par personne hors boissons.

Question 1. Après lecture du menu de l’annexe 1, formulez une critique constructive liée à la situation, puis proposez un menu plus attractif et adapté aux contraintes du service banquet, dans la limite de 60 € par personne hors boissons. (6 points)

En novembre, les asperges sont peu adaptées à la saison. Une côte de bœuf à partager, la sauce Béarnaise et les pommes allumettes compliquent le service simultané de 120 convives. Le soufflé chaud est également difficile à envoyer régulièrement en banquet. Le menu gagnerait à valoriser la cuisine niçoise et à proposer des préparations réalisables à l’avance.

Proposition : pissaladière en bouchée ; filet de daurade au four, légumes niçois et jus aux olives ; assortiment de fromages régionaux ; poire pochée et crème légère. Le coût des denrées reste à chiffrer pour respecter le plafond de 60 € par personne.

Annexe 1 complétée


Annexe 1 **6 points** (**0,5 point** par critique et **1 point** par proposition)

Dîner de Gala	Critique	Nouvelle proposition
Asperges sauce Mo	Ce menu n’est pas adapté pour 120 personnes et d’un budget de 60 €, ne pas oublier que c’est un menu de Gala, il faciliter le se	A l’appréciation du jury **Pissaladière en bouchée**, **budget**
Côte de Bœuf grillée (2 pers.) sauce Béarnaise Pommes Allumettes		**Daurade, légumes niçois**
Trio de Fromages des Dombes		**Fromages régionaux**
Soufflé chaud au Grand Marnier		**Poire pochée**

✓ RÉPONSE À RETENIR

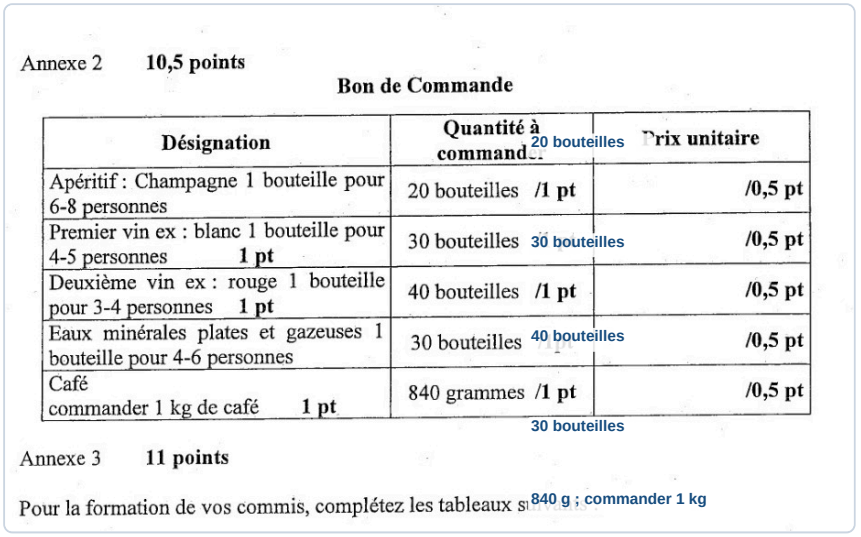
Menu de saison d’inspiration niçoise, avec des préparations adaptées au service de 120 personnes et un coût à maintenir sous 60 € par convive.

Question 2. Proposez les boissons utiles à la manifestation en indiquant leurs appellations régionales exactes, puis inscrivez les quantités à commander sur le bon de commande de l’annexe 2. (10,5 points)

Pour 120 convives, les quantités ci-dessous reprennent les ratios et les quantités indiqués sur le bon de commande. Le Bellet blanc et le Bellet rouge mettent en avant l’appellation locale. L’annexe prévoit 840 g de café pour le service et demande de commander 1 kg ; il faut distinguer la quantité prévue de la quantité à acheter. Les eaux sont à répartir entre plates et gazeuses.

Service	Désignation	Quantité à prévoir ou commander
Apéritif	Champagne	20 bouteilles
Premier vin	Bellet blanc	30 bouteilles
Deuxième vin	Bellet rouge	40 bouteilles
Eaux	Eaux minérales plates et gazeuses	30 bouteilles au total
Café	Café	840 g prévus ; commander 1 kg

Bon de commande renseigné



Annexe 2 **10,5 points**

Bon de Commande

Désignation	Quantité à commander	Prix unitaire
Apéritif : Champagne 1 bouteille pour 6-8 personnes	20 bouteilles **/1 pt**	**/0,5 pt**
Premier vin ex : blanc 1 bouteille pour 4-5 personnes **1 pt**	30 bouteilles	**/0,5 pt**
Deuxième vin ex : rouge 1 bouteille pour 3-4 personnes **1 pt**	40 bouteilles **/1 pt**	**/0,5 pt**
Eaux minérales plates et gazeuses 1 bouteille pour 4-6 personnes	30 bouteilles	**/0,5 pt**
Café commander 1 kg de café **1 pt**	840 grammes **/1 pt**	**/0,5 pt**

20 bouteilles
30 bouteilles
40 bouteilles
30 bouteilles
840 g ; commander 1 kg

Annexe 3 **11 points**

Pour la formation de vos commis, complétez les tableaux s

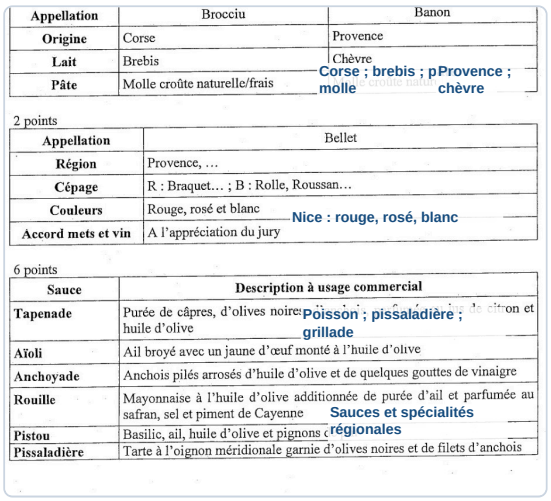
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commander 20 bouteilles de Champagne, 30 de Bellet blanc, 40 de Bellet rouge, 30 eaux et 1 kg de café. Prévision de café : 840 g.

Question 3. Complétez les fiches techniques de l’annexe 3 concernant les fromages Brocciu et Banon, l’appellation Bellet, les accords mets et vins et les préparations régionales. (11 points)

Les fiches reprennent les indications de l’annexe pour les fromages et les préparations régionales. Bellet est une appellation de Provence située autour de Nice ; ses vins existent en rouge, rosé et blanc. Les accords ci-dessous sont des exemples cohérents avec ces couleurs et les spécialités locales. Pour les cépages, les principaux rouges sont indiqués avec le cépage blanc de référence de l’appellation.

Fiche	Réponse
Brocciu	Corse ; lait de brebis ; pâte molle, croûte naturelle ou frais
Banon	Provence ; lait de chèvre ; pâte molle, croûte naturelle
Bellet	Provence, région niçoise ; rouge, rosé et blanc ; rouges : braquet, folle noire et grenache ; blanc : rolle
Accords mets et vins	Bellet blanc avec un poisson ; Bellet rosé avec une pissaladière ; Bellet rouge avec une viande grillée
Tapenade	Purée de câpres, olives noires et anchois, citron et huile d'olive
Aïoli	Ail broyé avec un jaune d'œuf monté à l'huile d'olive
Anchoïade	Anchois pilés, huile d'olive et quelques gouttes de vinaigre
Rouille	Mayonnaise à l'huile d'olive, purée d'ail, safran, sel et piment de Cayenne
Pistou	Basilic, ail, huile d'olive et pignons de pin
Pissaladière	Tarte à l'oignon méridionale, olives noires et filets d'anchois

Fiches techniques de l'annexe 3



Appellation	Brocciu	Banon
Origine	Corse	Provence
Lait	Brebis	Chèvre
Pâte	Molle croûte naturelle/frais	

Corse ; brebis ; p Provence ; molle chèvre

2 points

Appellation	Bellet
Région	Provence, …
Cépage	R : Braquet… ; B : Rolle, Roussan…
Couleurs	Rouge, rosé et blanc
Accord mets et vin	A l'appréciation du jury

Nice : rouge, rosé, blanc

6 points

Sauce	Description à usage commercial
Tapenade	Purée de câpres, d'olives noires [illegible] on et huile d'olive
Aïoli	Ail broyé avec un jaune d'œuf monté à l'huile d'olive
Anchoyade	Anchois pilés arrosés d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre
Rouille	Mayonnaise à l'huile d'olive additionnée de purée d'ail et parfumée au safran, sel et piment de Cayenne
Pistou	Basilic, ail, huile d'olive et pignons [illegible]
Pissaladière	Tarte à l'oignon méridionale garnie d'olives noires et de filets d'anchois

Poisson ; pissaladière ; grillade

Sauces et spécialités régionales

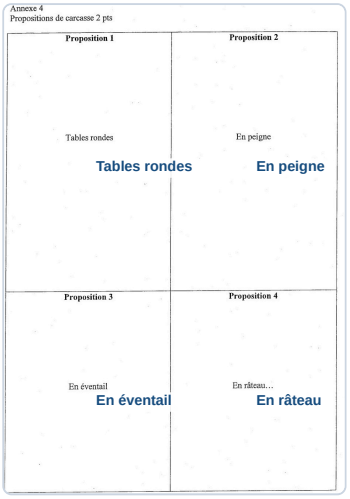
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Brocciu corse et Banon provençal ; Bellet rouge, rosé et blanc ; accords et préparations régionales complétés selon les fiches de l'annexe.

Question 4. Proposez quatre modèles de carcasses pour la manifestation et inscrivez-les sur l'annexe 4. (2 points)

Les quatre dispositions à inscrire sont celles proposées dans l'annexe. Les tables rondes favorisent les échanges entre convives ; les implantations en peigne ou en râteau organisent les rangées et les allées de service. La disposition en éventail permet d'orienter les convives vers un espace d'honneur. Le choix final dépend de la forme du salon, des circulations, des issues et de la visibilité de Monsieur Rush.

1. Tables rondes.
2. En peigne.
3. En éventail.
4. En râteau.

Annexe 4 complétée



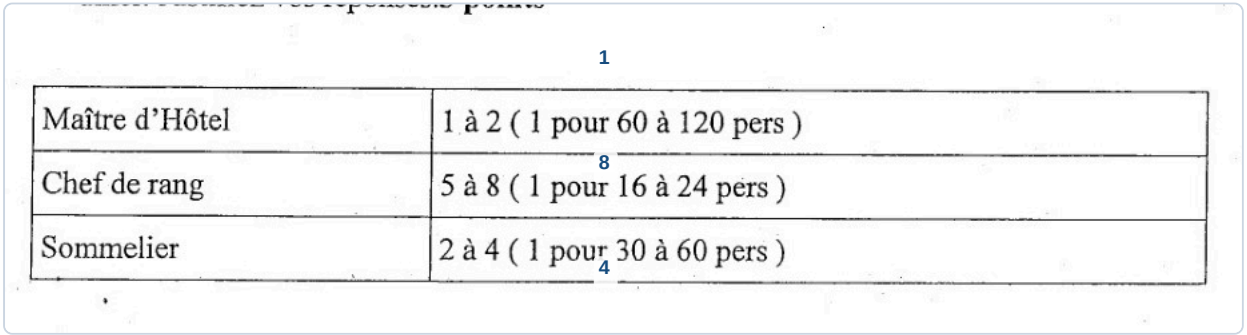
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les quatre modèles de carcasse à inscrire sont : tables rondes, en peigne, en éventail et en râteau.

Question 5. À partir des ratios fournis, précisez le nombre de maîtres d'hôtel, de chefs de rang et de sommeliers à prévoir pour le dîner, puis justifiez vos réponses. (3 points)

Pour 120 personnes, on peut retenir l'effectif haut des ratios afin d'assurer le suivi du banquet. Un maître d'hôtel couvre jusqu'à 120 convives. Pour les chefs de rang, le ratio le plus serré donne 120 ÷ 16 = 7,5, donc il faut arrondir à l'unité supérieure. Pour les sommeliers, un poste pour 30 convives conduit à prévoir quatre personnes.

- **Maître d'hôtel :** 1.
- **Chefs de rang :** 8.
- **Sommeliers :** 4.

Effectif de salle complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévoir 1 maître d’hôtel, 8 chefs de rang et 4 sommeliers pour le dîner de 120 convives.

2. Connaissances professionnelles en restaurant

Cette partie évalue des connaissances sur les vins français et étrangers, les mentions d'étiquetage et les catégories de restaurants présentées dans le sujet. Elle porte aussi sur les fromages, les cocktails et la description commerciale de préparations classiques.

Question 1. Pour chaque vin du tableau, indiquez son type, le ou les cépages dont il est issu et sa région d'origine. (7,5 points)

Les six vins du tableau sont caractérisés ainsi :

Vin	Type	Cépage(s)	Région
Pommard	Rouge	Pinot noir	Bourgogne, Côte de Beaune
Chiroubles	Rouge	Gamay	Beaujolais
Muscat de Lunel	VDN	Muscat	Languedoc-Roussillon
Jasnières	Blanc sec	Chenin blanc	Val de Loire
Gevrey-Chambertin	Rouge	Pinot noir	Bourgogne, Côte de Nuits
Bourgueil	Rouge et rosé	Cabernet franc et cabernet-sauvignon	Val de Loire, Touraine

Les régions et les types sont repris conformément au tableau de correction.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pommard : rouge, pinot noir, Bourgogne. Chiroubles : rouge, gamay, Beaujolais. Muscat de Lunel : VDN, muscat, Languedoc-Roussillon. Jasnières : blanc sec, chenin, Val de Loire. Gevrey-Chambertin : rouge, pinot noir, Bourgogne. Bourgueil : rouge et rosé, cabernet franc et cabernet-sauvignon, Val de Loire.

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

Ces mentions figurant sur l'étiquette identifient le statut du professionnel champenois. **RM** signifie Récoltant Manipulant ; **CM**, Coopérative de Manipulation ; **NM**, Négociant Manipulant ; **MA**, Marque Auxiliaire ou Marque d'acheteur. Ce sont les développements attendus dans le corrigé de l'épreuve.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> RM : Récoltant Manipulant ; CM : Coopérative de Manipulation ; NM : Négociant Manipulant ; MA : Marque Auxiliaire ou Marque d'acheteur.

Question 3. Complétez le tableau en associant les appellations AOC proposées aux châteaux correspondants. (2,5 points)

Voici l'association des six châteaux avec leur appellation :

Château	Appellation
Château Margaux	Haut-Médoc
Château Figeac	Saint-Émilion
Château Haut-Brion	Graves (Pessac-Léognan)
Château d'Yquem	Sauternes
Château Lafite-Rothschild	Haut-Médoc
Château Cheval Blanc	Saint-Émilion

✓ RÉPONSE À RETENIR

Margaux et Lafite-Rothschild : Haut-Médoc ; Figeac et Cheval Blanc : Saint-Émilion ; Haut-Brion : Graves (Pessac-Léognan) ; d'Yquem : Sauternes.

Question 4. Indiquez le pays d'origine de chacun des vins figurant dans le tableau. (3 points)

Origine des vins du tableau :

1. Porto : Portugal.
2. Xérès : Espagne.
3. Tokay Azú : Hongrie.
4. Lambrusco : Italie.
5. Lacrima Christi : Italie.
6. Rioja : Espagne.
7. Marsala : Italie.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Portugal : Porto. Espagne : Xérès et Rioja. Hongrie : Tokay Azú. Italie : Lambrusco, Lacrima Christi et Marsala.

Question 5. Citez les trois niveaux ou catégories auxquels les restaurateurs peuvent prétendre selon le classement décrit dans le sujet. (1,5 point)

Le sujet demande les trois catégories de classement mentionnées pour les restaurants. Elles sont à distinguer selon leur désignation : la première est un classement, la deuxième un label et la troisième une certification.

1. Restaurant de Tourisme.
2. Restaurateur de France.
3. Cuisineries Gourmandes des Provinces Françaises.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Restaurant de Tourisme ; Restaurateur de France (label) ; Cuisineries Gourmandes des Provinces Françaises (certification).

Question 6. Pour chaque fromage du tableau, indiquez sa région d'origine, le lait utilisé pour sa fabrication et s'il bénéficie d'une AOC. (6 points)

Le tableau reprend les huit fromages présents sur la page, avec leur région, leur lait et leur statut AOC.

Fromage	Région d'origine	Lait	AOC
Valençay	Berry	Chèvre	Oui
Banon	Provence	Chèvre	Oui
Tomme de Savoie	Savoie	Vache	Non
Ossau-Iraty	Pays Basque	Brebis	Oui
Boulette d'Avesnes	Thiérache (Nord)	Vache	Non
Fourme d'Ambert	Auvergne	Vache	Oui
Gaperon	Auvergne	Vache	Non
Sainte-Maure	Touraine	Chèvre	Oui
Comté	Franche-Comté	Vache	Oui

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC : Valençay, Banon, Ossau-Iraty, Fourme d'Ambert, Sainte-Maure et Comté. Sans AOC : Tomme de Savoie, Boulette d'Avesnes et Gaperon.

Question 7. Complétez le tableau en indiquant le nom du cocktail correspondant à chaque composition. (3 points)

Les compositions correspondent aux cocktails suivants, dans l'ordre du tableau :

1. Crème fraîche, crème de cacao brun et cognac : **Alexander**.
2. Vermouth italien, Campari, agrumes et soda : **Américano**.
3. Sucre, jaune d'œuf, cognac, porto rouge et muscade : **Porto flip**.
4. Crème de cassis et Bourgogne Aligoté : **Kir**.
5. Jus de citron, Cointreau et gin : **White Lady**.
6. Sucre à l'Angostura, cognac, Champagne et zeste d'orange : **Champagne cocktail**.
7. Vermouth dry, cherry brandy, kirsch et cerise : **Rose**.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Alexander ; Américano ; Porto flip ; Kir ; White Lady ; Champagne cocktail ; Rose.

Question 8. Donnez la description commerciale des préparations Pintadeau grand-mère et Pêche Melba. (2 points)

Pintadeau grand-mère : pintadeau cuit en cocotte, garni de pommes cocotte, de petits oignons, de champignons de Paris et de lardons.

Pêche Melba : pêche pochée dans un sirop vanillé, dressée sur glace à la vanille et nappée de purée de framboise. La composition contemporaine est souvent complétée de crème Chantilly ; la recette classique est attribuée à A. Escoffier.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pintadeau en cocotte, pommes cocotte, petits oignons, champignons de Paris et lardons. Pêche pochée vanillée, glace vanille, purée de framboise, souvent avec Chantilly.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve de technologie U21 du Brevet professionnel, série Restaurant, session 2005, code U21, d'une durée de 3 heures et de coefficient 3. Elle comprend l'organisation d'un dîner de gala à Nice et des questions de connaissances professionnelles. Les compétences évaluées concernent les menus, les commandes, les effectifs, les carcasses, les vins, les fromages, les cocktails et les préparations classiques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour une commande de boissons, appliquer le ratio par convive et calculer les quantités à partir de l'effectif concerné.
- Une carcasse désigne une disposition de tables, par exemple en rondes, en peigne, en éventail ou en râteau.
- Pour caractériser un vin, distinguer son type, son ou ses cépages et sa région d'origine.
- Une fiche de fromage précise notamment son origine, son lait de fabrication et son type de pâte.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que le menu convient à un banquet de 120 personnes et respecte le budget hors boissons.
- Indiquer des appellations régionales précises et calculer les quantités de boissons selon les ratios fournis.
- Appliquer les ratios d'effectif de salle et justifier les nombres proposés.
- Répondre à chaque élément demandé dans les tableaux sans confondre appellation, région, cépage et type.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les quantités de boissons à commander pour le dîner ?

Appliquez à l'effectif de 120 convives le ratio indiqué pour chaque boisson. Le bon de commande de l'annexe 2 prévoit 20 bouteilles de Champagne, 30 de vin blanc, 40 de vin rouge, 30 bouteilles d'eau et 840 grammes de café.

Q : Que faut-il renseigner pour caractériser les vins du tableau ?

Pour chaque vin, indiquez séparément son type, son ou ses cépages et sa région d'origine. Utilisez l'appellation comme indice, mais ne confondez pas la région viticole avec le cépage.

Q : Comment répartir le temps entre les deux parties de l'épreuve ?

L'épreuve dure trois heures et totalise 60 points : 32,5 en organisation et 27,5 en connaissances. Répartissez le temps selon les points, puis gardez quelques minutes pour vérifier les calculs, les tableaux et les annexes.

Q : Quels critères guideront la critique et la nouvelle proposition de menu ?

La proposition doit convenir au gala, à 120 convives, au budget hors boissons et aux contraintes du service banquet. La correction recommande aussi de valoriser des spécialités locales et de faciliter le service.

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