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

EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SÉRIE : RESTAURANT	SESSION 2005	CORRIGÉ
Épreuve : U21 TECHNOLOGIE	Durée : 3 h 00	Coefficient : 3

CORRIGÉ

Première partie : Organisation 32,5 points

Vous êtes Assistant Maître d'Hôtel au restaurant « le Phare » d'un hôtel international d'une grande chaîne hôtelière à Nice. Le Maître d'hôtel vous demande de l'aider à organiser pour l'agence « France Presse » un dîner de Gala pour 120 journalistes étrangers. Monsieur Rush est l'invité d'honneur. La manifestation est prévue le 12 novembre. Vous disposez d'un salon particulier de 220 m2 (la Belle Epoque), de tables rondes ou/et de tables rectangulaires.

1) On vous demande, après lecture du menu en annexe 1, de faire une critique constructive, liée à la situation donnée. Elaborez une nouvelle proposition, pour être plus attractif et conforme aux particularités du service banquet de votre établissement. Vous disposez d'un budget de 60 € par personne, hors boissons. **6 points.**

2) Vous devez proposer et commander toutes les boissons pouvant être utiles pour cette manifestation en indiquant les appellations régionales exactes ainsi que les quantités sur l'annexe 2. .**10,5 points**

3) Pour les besoins en formation de vos commis, veuillez compléter les fiches techniques en annexe 3. **11 points**

4) Pour cette manifestation, proposez 4 modèles de carcasses sur l'annexe 4. **2 points**

5) Dans le tableau ci-dessous préciser le nombre de personnes de salle à prévoir pour ce dîner. Justifiez vos réponses.**3 points**

Maître d'Hôtel	1 à 2 (1 pour 60 à 120 pers)
Chef de rang	5 à 8 (1 pour 16 à 24 pers)
Sommelier	2 à 4 (1 pour 30 à 60 pers)

Deuxième partie Connaissances

1) Complétez le tableau en indiquant, pour chaque vin, le type *(rouge, rosé, blanc, effervescent, VDL/VDN, etc...)* le ou les cépages dont il est issu et la région d'origine.
7,5 points

Vin	Type	Cépage(s)	Région
POMMARD	*Rouge*	*Pinot noir*	*Bourgogne (Côte de Beaune)*
CHIROUBLES	*Rouge*	*Gamay*	*Beaujolais*
MUSCAT DE LUNEL	*VDN*	*Muscat*	*Languedoc-Roussillon*
JASNIERES	*Blanc sec*	*Chenin blanc*	*Val de Loire*
GEVREY-CHAMBERTIN	*Rouge*	*Pinot noir*	*Bourgogne (Côte de Nuits)*
BOURGUEIL	*Rouge et rosé*	*Cabernet franc Cabernet-sauvignon*	*Val de Loire (Touraine)*

2) Précisez la signification des abréviations qui figurent sur une étiquette de Champagne
2 points
RM ⇨ ***Récoltant Manipulant***
CM ⇨ ***Coopérative de Manipulation***
NM ⇨ ***Négociant Manipulant***
MA ⇨ ***Marque Auxiliaire ou Marque d'acheteur***

3) Complétez le tableau en replaçant une des A.O.C suivantes face au "Château" correspondant.
SAINT-EMILION, SAUTERNES, GRAVES, HAUT-MEDOC **2,5 points**

CHATEAU MARGAUX	*Haut-Medoc*
CHATEAU FIGEAC	*Saint-Emilion*
CHATEAU HAUT-BRION	*Graves (Pessac-Léognan)*
CHATEAU D'YQUEM	*Sauternes*
CHATEAU LAFITE-ROTHSCHILD	*Haut-Médoc*
CHATEAU CHEVAL BLANC	*Saint-Emilion*

4) Indiquez le pays d'origine des vins figurant dans le tableau.**3 points**

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

5) Le classement des restaurants par catégories d'étoiles n'est plus en vigueur depuis septembre 1999 ; un nouveau classement se traduit en 3 niveaux.
Quels sont les 3 niveaux ou catégories auxquels peuvent prétendre les restaurateurs ?
1,5 points

1 ⇨ ***Restaurant de Tourisme***

2 ⇨ ***Restaurateur de France*** *(label)*

3 ⇨ ***Cuisineries Gourmandes des Provinces Françaises*** *(certification)*

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.**6 points (0,25 par réponse)**

Fromage	Région d'origine	Lait	A.O.C
VALENCAY	*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*
COMTE	*Franche-Comté*	Vache	*Oui*

7) Complétez le tableau en précisant le nom du cocktail correspondant à la composition **3 points**

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	*Américano*
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	*Rose*

8) Précisez la description commerciale des préparations suivantes : **2 points**

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 cuit en cocotte et garni de pommes cocotte, petits oignons, champignons de Paris et lardons.***
PECHE MELBA ***Pêche pochée dans un sirop vanillé, dressée sur glace vanille et nappée d'une purée de framboise (composition classique créée par A. Escoffier).*** ***La composition contemporaine est très souvent complétée de crème Chantilly.***

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

Dîner de Gala	**Critique**	**Nouvelle proposition**
Asperges sauce Mousseline	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 faut peut-être mettre en valeur des spécialités locales et faciliter le service…	A l'appréciation du jury
Côte de Bœuf grillée (2 pers.) sauce Béarnaise Pommes Allumettes		
Trio de Fromages des Dombes		
Soufflé chaud au Grand Marnier		

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 **/1 pt**	**/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 **/1pt**	**/0,5 pt**
Café commander 1 kg de café **1 pt**	840 grammes **/1 pt**	**/0,5 pt**

Annexe 3 **11 points**

Pour la formation de vos commis, complétez les tableaux suivants :

3 points

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

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

6 points

Sauce	**Description à usage commercial**
Tapenade	Purée de câpres, d'olives noires, d'anchois, parfumée au jus de citron 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 de pin
Pissaladière	Tarte à l'oignon méridionale garnie d'olives noires et de filets d'anchois

Annexe 4
Propositions de carcasse 2 pts

Proposition 1	**Proposition 2**
Tables rondes	En peigne
Proposition 3	**Proposition 4**
En éventail	En râteau…

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.