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 2006 • Code sujet : **U21** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation du service d’un banquet** (1 question) — **Page 3**
2. **Fromages et fabrication du Camembert de Normandie** (3 questions) — **Page 4**
3. **Vins et méthode champenoise** (6 questions) — **Page 6**
4. **Autres boissons et alcools du bar** (2 questions) — **Page 11**
5. **Produits bénéficiant d’une AOC** (1 question) — **Page 14**
6. **Gastronomie régionale** (1 question) — **Page 15**
7. **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/2006/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2006 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation du service d’un banquet

Vous êtes responsable du service banquet du restaurant La Toque d’Or à Avranches et devez organiser le repas annuel du personnel de la société TAC. Vous devez préparer la partie salle et service, justifier vos calculs et transmettre les annexes demandées à votre adjoint ; le document 1 et les annexes ne figurent pas dans les pages fournies.

Organisation

Question 1-1. Préparer l’organisation du service du repas en remplissant les annexes 1, 2, 2bis et 3, justifier tous les calculs et traiter uniquement la partie salle et service.

Préparer les annexes à partir du bon de réservation et du menu, en limitant le travail à la salle et au service.

1. Relever les effectifs, horaires, prestations, boissons et contraintes indiqués.
2. Reporter ces données dans les annexes 1, 2, 2bis et 3, selon leurs rubriques.
3. Calculer les quantités à prévoir en fonction du nombre de convives et des besoins de chaque prestation.
4. Organiser la mise en place, le déroulement du service, la répartition des postes et les contrôles avant l’arrivée des invités.

Transmettre à l’adjoint les annexes renseignées et les consignes utiles à la continuité du service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Annexes 1, 2, 2bis et 3 renseignées pour organiser la salle, le matériel, les boissons et le service selon les données de réservation.

2. Fromages et fabrication du Camembert de Normandie

Cette partie porte sur la composition d'un plateau à partir d'une liste de fromages, avec des contraintes de familles, de régions et de laits, ainsi que des caractéristiques à inscrire au tableau. Elle vérifie aussi la connaissance des étapes de fabrication du Camembert de Normandie et du produit qui fait coaguler le lait.

Le fromage

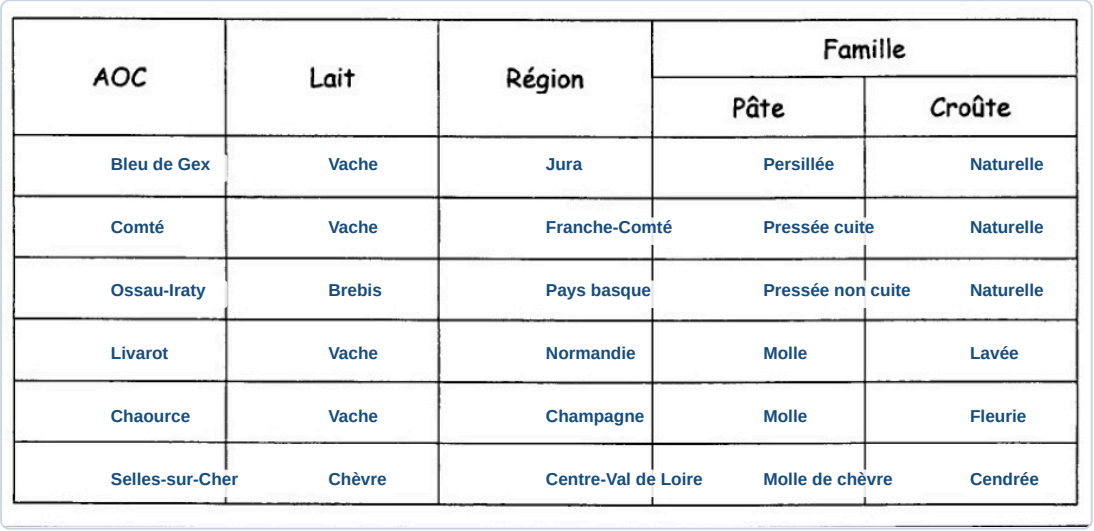
Question 2-1-1. À partir de la liste proposée, composer un plateau de six fromages appartenant à six familles différentes et provenant de six régions différentes, tout en représentant les trois laits autorisés en France. Compléter le tableau avec l'AOC, le lait, la région et les familles de pâte et de croûte.

Cette sélection représente les trois laits et six régions. Les familles se distinguent par l'association du type de pâte et de croûte : elle différencie notamment les deux pâtes molles.

AOC	Lait	Région	Famille de pâte	Famille de croûte
Bleu de Gex	Vache	Jura	Persillée	Naturelle
Comté	Vache	Franche-Comté	Pressée cuite	Naturelle
Ossau-Iraty	Brebis	Pays basque et Béarn	Pressée non cuite	Naturelle
Livarot	Vache	Normandie	Molle	Lavée
Chaource	Vache	Champagne	Molle	Fleurie
Selles-sur-Cher	Chèvre	Centre-Val de Loire	Molle de chèvre	Cendrée

Les six associations pâte-croûte sont distinctes, avec six régions et les laits de vache, de brebis et de chèvre.

Plateau de six fromages complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bleu de Gex, Comté, Ossau-Iraty, Livarot, Chaource et Selles-sur-Cher : six familles, six régions et les trois laits.

Question 2-1-2. Remettre dans l'ordre chronologique les cinq étapes proposées pour fabriquer le Camembert de Normandie, puis expliquer chaque étape.

Les cinq étapes s'enchaînent dans l'ordre suivant :

1. **Ensemencement :** ajout des ferments lactiques et des ferments d'affinage au lait.
2. **Caillage :** la présure fait coaguler le lait.
3. **Moulage :** le caillé est placé dans les moules et s'égoutte.
4. **Salage :** le sel est réparti sur le fromage pour contribuer à sa conservation et à la formation de sa croûte.
5. **Affinage :** le fromage développe sa croûte, sa texture et ses arômes.

Étapes du Camembert complétées

Fabrication du Camembert de Normandie		
Ordre	Etapes	Explications
1	Ensemencement	Ferments ajoutés au lait
2	Caillage	La présure coagule le lait
3	Moulage	Le caillé est moulé et égoutté
4	Salage	Le sel est réparti sur le fromage
5	Affinage	Croûte, texture et arômes se développent

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

1. Ensemencement; 2. Caillage; 3. Moulage; 4. Salage; 5. Affinage.

Question 2-1-3. Indiquer quel produit permet de faire coaguler le lait.

La présure provoque la coagulation du lait et sa transformation en caillé.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

La présure.

3. Vins et méthode champenoise

Le candidat classe des vins selon leur région et leur couleur, puis remet dans l'ordre les étapes de la méthode champenoise. Il répond aussi à des questions sur les liqueurs de tirage et de dosage, la durée de mise sur lattes d'un champagne millésimé et l'élaboration du champagne rosé.

Le vin

Question 2-2-1. Classer les nouveaux vins de la liste dans le tableau en indiquant leur région et en cochant leur couleur : blanc, rosé ou rouge.

Région	Vin	Blanc	Rosé	Rouge
Alsace	Edelzwicker	×		
Bordelais	Château Yquem	×		
Bordelais	Pétrus, Pomerol, Saint-Estèphe, Saint-Julien			×
Bourgogne	Pommard, Saint-Amour			×
Champagne	Pommery blanc de noirs	×		
Champagne	Bouzy			×
Côtes du Rhône	Château-Grillet, Muscat de Beaumes-de-Venise	×		
Côtes du Rhône	Châteauneuf-du-Pape, Saint-Joseph			×
Côtes du Rhône	Tavel		×	
Jura	Château-Chalon	×		
Languedoc-Roussillon	Muscat de Frontignan	×		
Sud-Ouest	Jurançon	×		
Val de Loire	Coteaux du Layon, Muscadet	×		

Les 20 vins de la liste sont classés par région et par couleur. Le Pommery blanc de noirs est blanc malgré l'emploi de raisins noirs.

Vins classés par région et couleur



✓ RÉPONSE À RETENIR

Les 20 vins sont répartis dans les régions et les colonnes de couleur du tableau.

Question 2-2-2. Reclasser dans l'ordre les huit étapes proposées de la méthode champenoise.

1. Vinification en vin tranquille : élaboration des vins de base.
2. Réalisation de la cuvée : assemblage des vins.
3. Ajout de la liqueur de tirage : le sucre et les levures préparent la seconde fermentation.
4. Mise sur latte : prise de mousse et vieillissement en bouteille.
5. Remuage : rassemblement du dépôt vers le goulot.
6. Dégorgement : expulsion du dépôt.
7. Ajout de la liqueur de dosage : ajustement du sucre et du volume.
8. Habillage : bouchage définitif et présentation de la bouteille.

Ordre des étapes de la méthode champenoise

Ordre	Etapes
1	1. Vinification en vin tranquille
2	2. Réalisation de la cuvée
3	3. Ajout de la liqueur de tirage
4	4. Mise sur latte
5	5. Remuage
6	6. Dégorgement
7	7. Ajout de la liqueur de dosage
8	8. Habillage

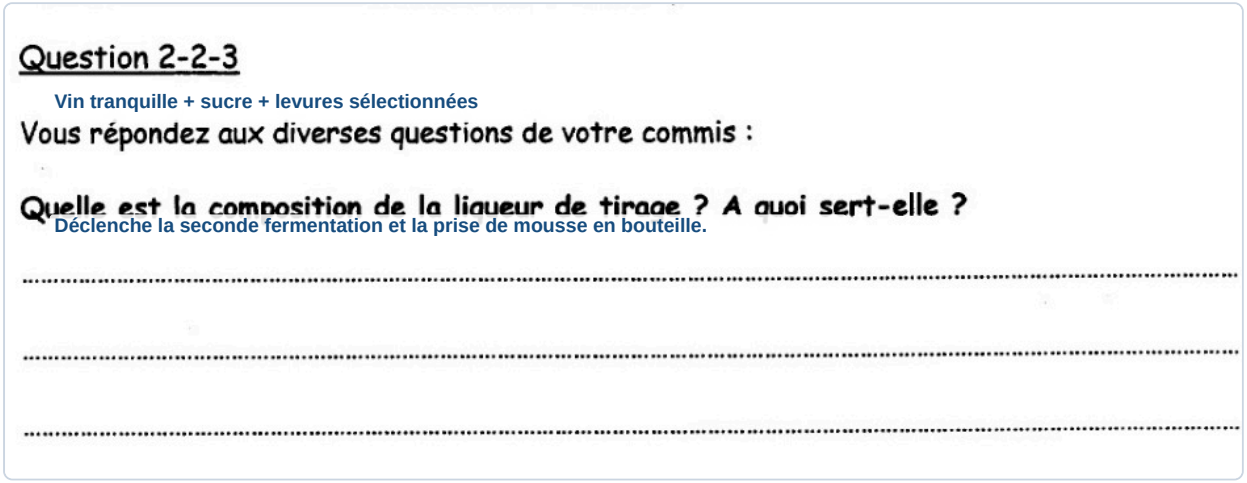
✓ RÉPONSE À RETENIR

Vinification tranquille, cuvée, tirage, mise sur latte, remuage, dégorgement, dosage, habillage.

Question 2-2-3 (a). Indiquer la composition de la liqueur de tirage et expliquer à quoi elle sert.

La liqueur de tirage est composée de vin tranquille, de sucre et de levures sélectionnées. Elle est ajoutée à la cuvée avant la mise en bouteille. Les levures fermentent le sucre, produisent du gaz carbonique et provoquent la seconde fermentation, appelée prise de mousse. Le gaz reste emprisonné dans la bouteille et donne son effervescence au champagne.

Réponse : liqueur de tirage



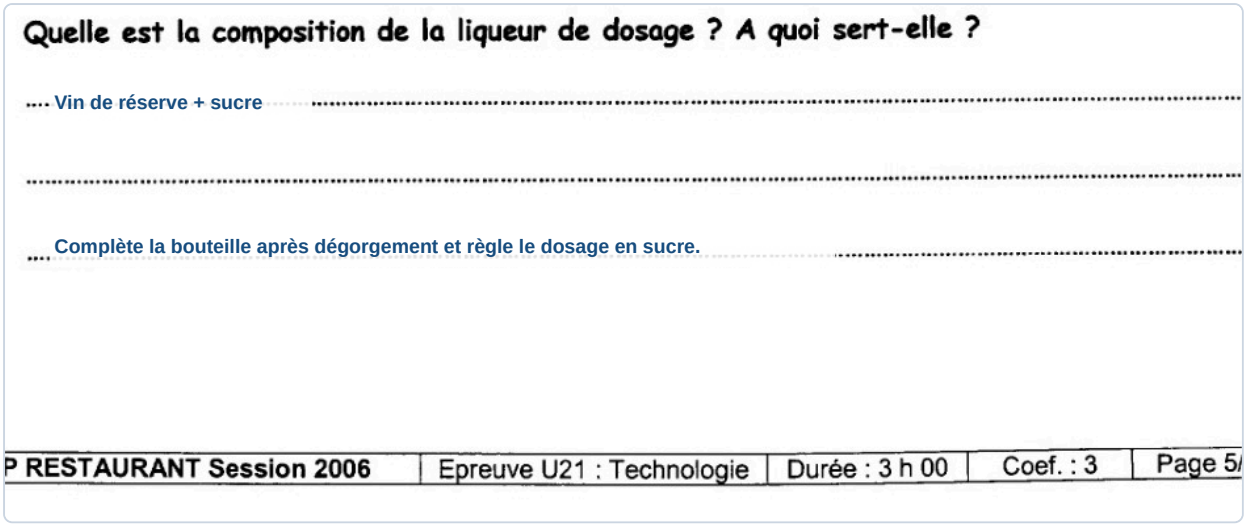
✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin tranquille, sucre et levures : elle provoque la seconde fermentation et la prise de mousse en bouteille.

Question 2-2-3 (b). Indiquer la composition de la liqueur de dosage et expliquer à quoi elle sert.

La liqueur de dosage, ou liqueur d'expédition, est composée de vin, souvent un vin de réserve, et de sucre. Elle est ajoutée après le dégorgement. Elle complète le volume perdu lors de l'expulsion du dépôt et ajuste la teneur en sucre du champagne, donc son dosage et son style.

Réponse : liqueur de dosage



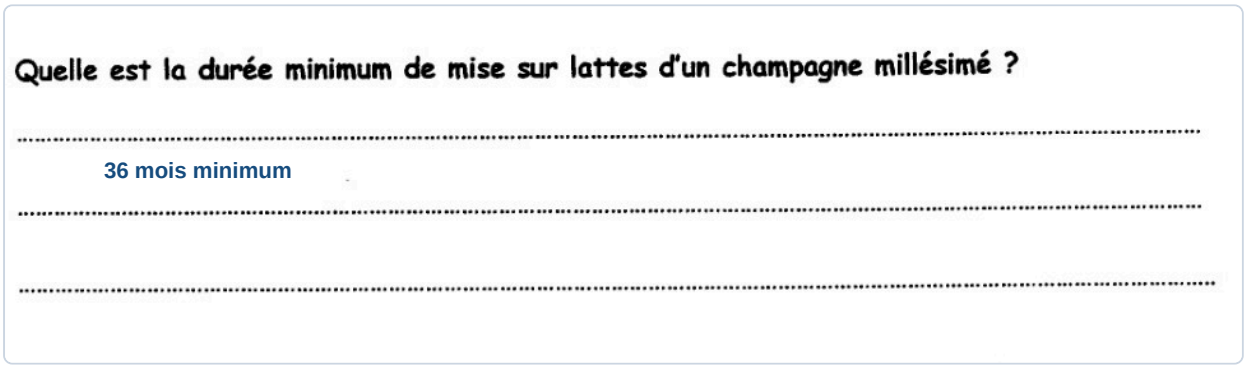
✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin et sucre : elle complète la bouteille après dégorgement et règle le dosage en sucre.

Question 2-2-3 (c). Indiquer la durée minimale de mise sur lattes d'un champagne millésimé.

Un champagne millésimé doit vieillir au minimum trois ans sur lattes, soit 36 mois, avant son dégorgement.

Durée minimale de vieillissement



✓ RÉPONSE À RETENIR

36 mois minimum sur lattes.

Question 2-2-3 (d). Expliquer comment on élabore les champagnes rosés, en excluant les méthodes par saignée et par pressurage.

Le champagne rosé est élaboré par assemblage d'une cuvée de vins blancs avec du vin rouge tranquille de Champagne. Le mélange est ensuite mis en bouteille avec la liqueur de tirage pour la seconde fermentation selon la méthode champenoise.

Élaboration du champagne rosé par assemblage

.....

.....

Vin blanc de Champagne + vin rouge tranquille de Champagne

.....

Puis méthode champenoise

Les autres boissons

Questions 2-3-1

✓ RÉPONSE À RETENIR

Assemblage de vins blancs et de vin rouge tranquille de Champagne, puis seconde fermentation en bouteille.

4. Autres boissons et alcools du bar

Le candidat complète les informations sur les alcools du bar à partir d'une liste de produits, en renseignant leur méthode d'élaboration, leur région ou pays d'origine, leur famille et leur produit de base. Il doit également développer cinq sigles liés aux boissons et aux appellations.

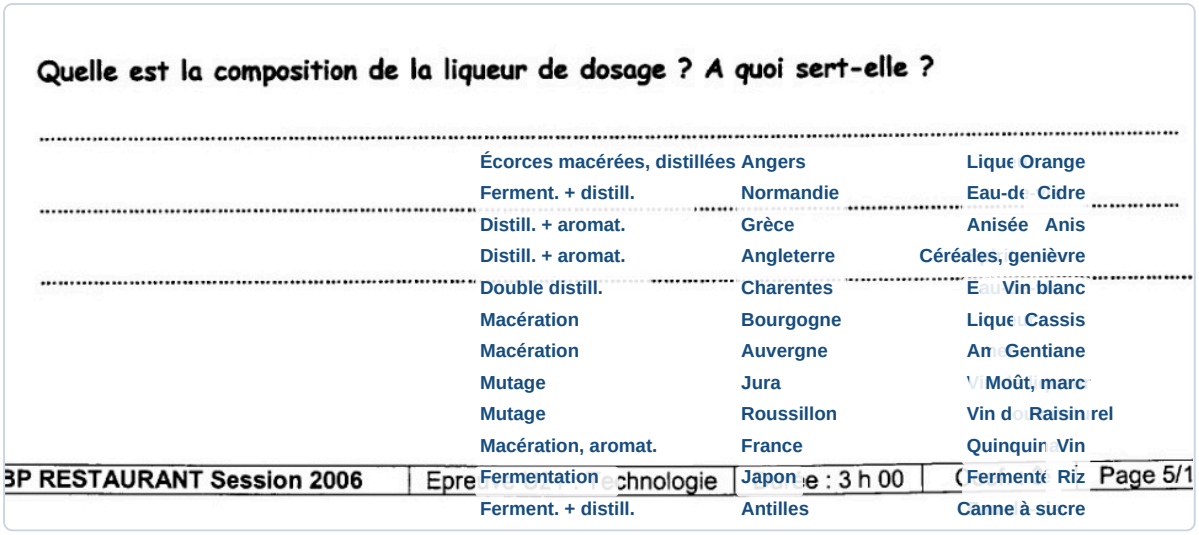
Les autres boissons

Question 2-3-1. Pour Cointreau, Calvados, Ouzo, Gin, Cognac, crème de cassis, Avèze, Macvin, Banyuls, Dubonnet, Saké et Rhum, compléter le tableau en indiquant la méthode d'élaboration, la région ou le pays d'origine, la famille et le produit de base, en suivant l'exemple du Martini.

Produit	Méthode d'élaboration	Région ou pays d'origine	Famille	Produit de base
Cointreau	Distillation d'écorces macérées	France, Angers	Liqueur	Écorces d'orange
Calvados	Fermentation puis distillation	Normandie	Eau-de-vie	Cidre de pommes
Ouzo	Distillation et aromatisation	Grèce	Boisson anisée	Alcool et anis
Gin	Distillation et aromatisation	Angleterre	Spiritueux	Alcool de céréales et genièvre
Cognac	Double distillation	Charentes	Eau-de-vie	Vin blanc
Crème de cassis	Macération	Bourgogne	Liqueur	Cassis
Avèze	Macération	Auvergne	Apéritif amer	Gentiane
Macvin	Mutage	Jura	Vin de liqueur	Moût de raisin et marc
Banyuls	Mutage	Roussillon	Vin doux naturel	Raisin
Dubonnet	Macération et aromatisation	France	Quinquina	Vin
Saké	Fermentation	Japon	Boisson fermentée	Riz
Rhum	Fermentation puis distillation	Antilles	Eau-de-vie	Canne à sucre

Les méthodes résument les principales étapes de fabrication ; l'origine, la famille et la matière première complètent l'identification de chaque boisson.

Tableau des alcools du bar complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

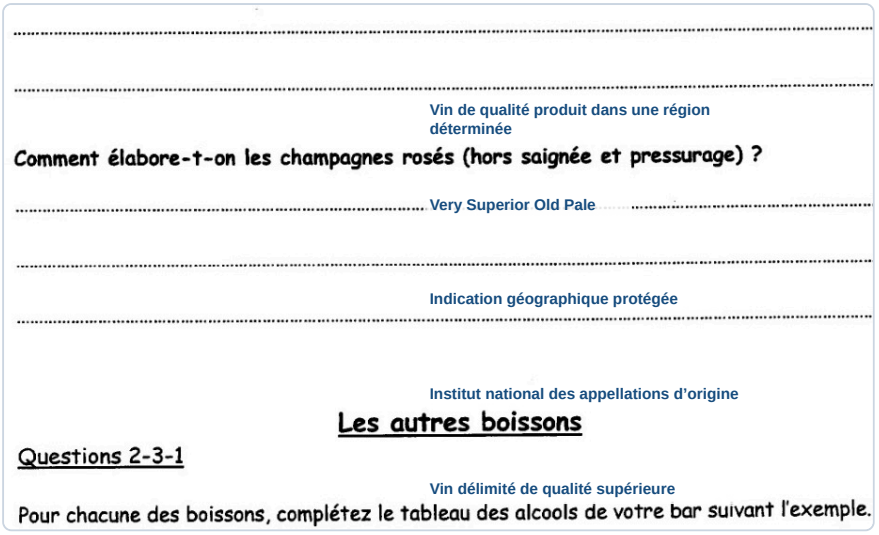
Tableau complété pour les douze boissons : élaboration, origine, famille et produit de base.

Question 2-3-2. Donner la signification des sigles V.Q.P.R.D., V.S.O.P., I.G.P., I.N.A.O. et V.D.Q.S.

Sigle	Signification
V.Q.P.R.D.	Vin de qualité produit dans une région déterminée
V.S.O.P.	Very Superior Old Pale
I.G.P.	Indication géographique protégée
I.N.A.O.	Institut national des appellations d'origine
V.D.Q.S.	Vin délimité de qualité supérieure

Les sigles développés correspondent aux appellations et organismes concernés, ainsi qu'à une mention de vieillissement.

Signification des sigles complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

V.Q.P.R.D. : vin de qualité produit dans une région déterminée ; V.S.O.P. : Very Superior Old Pale ; I.G.P. : indication géographique protégée ; I.N.A.O. : Institut national des appellations d'origine ; V.D.Q.S. : vin délimité de qualité supérieure.

5. Produits bénéficiant d’une AOC

Cette question porte sur les produits bénéficiant d’une appellation d’origine contrôlée dans plusieurs catégories alimentaires. Le candidat doit donner un exemple pour les viandes et volailles, les légumes, les fruits et les huiles.

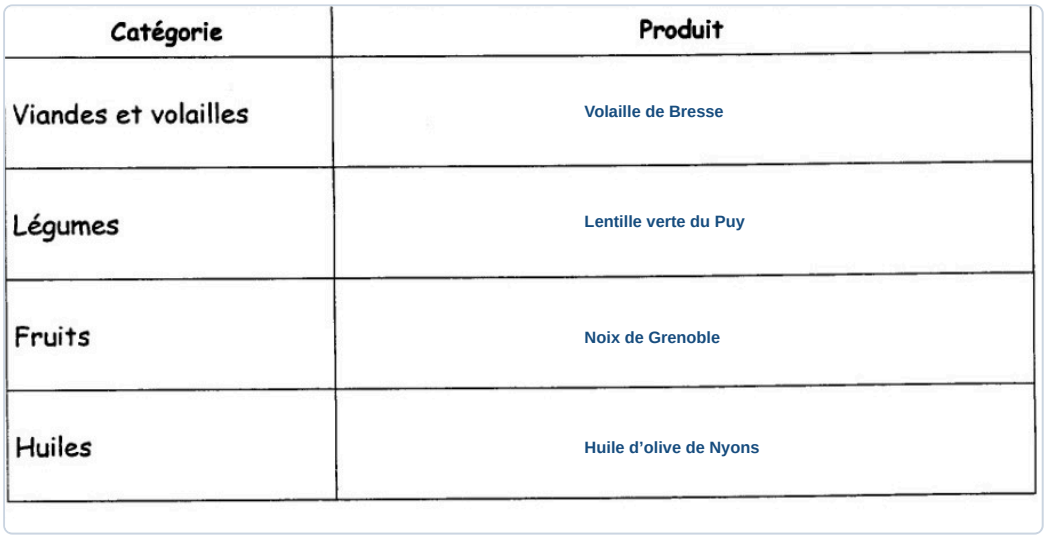
Les autres produits

Question 2-4-1. Donner un exemple de produit AOC dans chacune des catégories suivantes : viandes et volailles, légumes, fruits et huiles.

Chaque ligne reçoit une appellation AOC correspondant à la catégorie demandée : la Volaille de Bresse pour les viandes et volailles, la lentille verte du Puy pour les légumes, la noix de Grenoble pour les fruits et l’huile d’olive de Nyons pour les huiles. La noix est un fruit à coque. Inscrivez les quatre appellations dans la colonne « Produit » du document réponse.

Catégorie	Produit AOC
Viandes et volailles	Volaille de Bresse
Légumes	Lentille verte du Puy
Fruits	Noix de Grenoble
Huiles	Huile d’olive de Nyons

Tableau des produits AOC complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Volaille de Bresse ; lentille verte du Puy ; noix de Grenoble ; huile d’olive de Nyons, dans l’ordre des catégories.

6. Gastronomie régionale

Le restaurant souhaite organiser des soirées à thème consacrées à six régions : Bourgogne, Alsace, Champagne, Aquitaine, Val de Loire et Franche-Comté. Pour chacune, le candidat doit proposer un apéritif, un menu comprenant entrée, plat, fromage AOC et dessert, ainsi qu'un digestif.

La gastronomie régionale

Question 2-5-1. Pour chacune des six régions indiquées, proposer un apéritif, une entrée, un plat, un fromage AOC, un dessert et un digestif.

Chaque proposition met en avant des spécialités de la région et un fromage AOC.

Région	Apéritif	Entrée	Plat	Fromage AOC	Dessert	Digestif
Bourgogne	Kir	Œufs en meurette	Bœuf bourguignon	Époisses	Poires au vin	Marc de Bourgogne
Alsace	Crémant d'Alsace	Tarte à l'oignon	Choucroute garnie	Munster	Kougelhopf	Eau-de-vie de mirabelle
Champagne	Ratafia champenois	Andouillette de Troyes	Potée champenoise	Chaource	Biscuit rose de Reims	Marc de Champagne
Aquitaine	Bordeaux blanc	Salade landaise	Confit de canard	Ossau-Iraty	Canelé	Cognac
Val de Loire	Crémant de Loire	Rillettes du Mans	Sandre au beurre blanc	Sainte-Maure de Touraine	Tarte Tatin	Eau-de-vie de poire
Franche-Comté	Pontarlier-anis	croûte aux morilles	Poulet au vin jaune	Comté	Gâteau de ménage	Marc du Jura

Tableau régional complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Six menus régionaux complets, chacun avec un fromage AOC.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U21 Technologie du BP Restaurant, session juin 2006, code U21, dure 3 heures et a un coefficient 3. Le sujet « La Toque d'Or » associe l'organisation d'un banquet à des connaissances sur les fromages, les vins, la méthode champenoise, les boissons, les produits AOC et la gastronomie régionale. Elle évalue aussi le classement professionnel, la précision des réponses et la justification des calculs.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un plateau demandé réunit six fromages de familles et de régions différentes, et représente les trois laits autorisés en France.
- Les étapes proposées pour le Camembert sont l'ensemencement, le caillage, le moulage, le salage et l'affinage.
- La méthode champenoise comprend notamment la cuvée, le vin tranquille, le tirage, la mise sur latte, le remuage, le dégorgement et le dosage.
- Un menu régional complet associe apéritif, entrée, plat, fromage AOC, dessert et digestif.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier séparément les six familles, les six régions et la présence des trois laits dans le plateau de fromages.
- Pour chaque vin, distinguer la région d'origine de la couleur à indiquer dans le tableau.
- Pour les alcools du bar, renseigner toutes les colonnes et distinguer méthode, origine, famille et produit de base.
- La question d'organisation renvoie au document 1 et aux annexes 1, 2, 2bis et 3, qui ne figurent pas dans les pages fournies.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier que le plateau de fromages respecte toutes les contraintes ?

Choisissez six fromages dans la liste, puis vérifiez séparément que leurs familles et régions sont toutes différentes. Contrôlez aussi que le plateau comprend les trois laits autorisés et renseignez les familles de pâte et de croûte.

Q : Que faut-il distinguer pour classer correctement les vins ?

Pour chaque vin, déterminez d'abord sa région d'origine, puis sa couleur. Reportez le nom sous la bonne région et cochez une seule colonne de couleur, parmi blanc, rosé et rouge.

Q : Comment organiser son temps dans cette épreuve de trois heures ?

Repérez les tableaux et les questions longues avant de commencer, puis répartissez votre temps entre les parties. Gardez une marge pour vérifier les classements, les sigles et les réponses laissées incomplètes.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé ou des critères officiels de notation ?

Les pages fournies indiquent une durée de trois heures et un coefficient 3, mais aucun barème détaillé par question ni grille de notation. Pour les propositions de menus et de produits, veillez à respecter les catégories et les régions demandées.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2006/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2006 - 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.