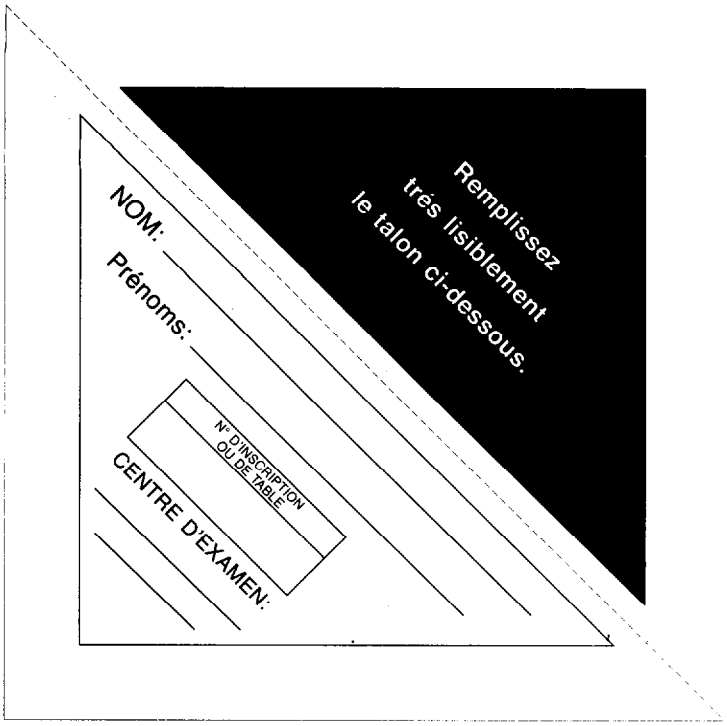
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

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 2006

U21 TECHNOLOGIE

Sujet "La Toque d'Or"

MATÉRIEL AUTORISÉ :
Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n° 99-186 du 19/11/99)

AUCUN DOCUMENT AUTORISÉ

Première partie : Organisation

Vous êtes responsable du service banquet du restaurant « La Toque d'or » situé à Avranches (50). Vous avez établi un bon de réservation de banquet avec la société « TAC » afin d'organiser le repas annuel de son personnel. **(document 1).**

Question 1-1

Vous devez préparer l'organisation du service de ce repas et remplir les **annexes 1, 2, 2bis et 3**, (en justifiant tous vos calculs) pour les transmettre à votre adjoint car vous serez absent durant la semaine pour une formation.

Votre travail comprend uniquement la partie « salle et service », le chef s'occupe de la partie cuisine.

Deuxième partie : Technologie

Le Fromage

Question 2-1-1

D'après la liste suivante, réaliser un plateau composé de 6 fromages de 6 familles différentes, de 6 régions différentes et des 3 laits autorisés en France.

Bleu de Gex
Cantal
Comté
Livarot
Morbier
Ossau Iraty
Camembert de Normandie,
Chaource,
Fourme d'Ambert,
Laguiole,
Neufchâtel,
Selles sur Cher,

AOC	Lait	Région	Famille	
			Pâte	Croûte

Question 2-1-2

De plus vous apprenez à votre commis la fabrication du Camembert de Normandie. Remettez dans l'ordre chronologique les 5 étapes de la fabrication et expliquez-les :

Affinage, Caillage, Ensemencement , Moulage, Salage

Fabrication du Camembert de Normandie		
Ordre	Etapes	Explications
1		
2		
3		
4		
5		

Question 2-1-3

Quel produit permet de faire coaguler le lait ?

.....

Le Vin

Question 2-2-1

Vous recevez la livraison de nouveaux vins. Vous complétez le tableau récapitulatif suivant afin que votre commis puisse les stocker en cave selon leur couleur et leur région. Vous nommez les vins par région et mettez la croix dans la colonne de sa couleur.

Liste des nouveaux vins :

Bouzy, Château Chalon, Château Grillet, Pétrus, Château Yquem, Chateauneuf du Pape, Coteaux du Layon, Edelzwicker, Jurançon, Muscat de Beaumes de Venise, Muscat de Frontignan, Muscadet, Pomerol, Pommard, Pommery blanc de noir, Saint Amour, Saint Estèphe, Saint Joseph, Saint Julien, Tavel

Tableau récapitulatif des nouveaux vins

Région et nom du vin	Blanc	Rosé	Rouge
Alsace			
Bordelais			
Bourgogne			
Champagne			
Côtes du Rhône			
Jura			
Languedoc Roussillon			
Sud Ouest			
Val de Loire			

Question 2-2-2

Vous aidez votre commis à reclasser dans le tableau ci-dessous, dans l'ordre, les différentes étapes de la méthode champenoise.

Ajout de la liqueur de dosage, Ajout de la liqueur de tirage, Dégorgement, Habillage, Mise sur latte, Réalisation de la cuvée, Remuage, Vinification en vin tranquille.

Ordre	Etapes
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Question 2-2-3

Vous répondez aux diverses questions de votre commis :

Quelle est la composition de la liqueur de tirage ? A quoi sert-elle ?

.....

.....

.....

Quelle est la composition de la liqueur de dosage ? A quoi sert-elle ?

.....

.....

.....

Quelle est la durée minimum de mise sur lattes d'un champagne millésimé ?

.....

.....

.....

Comment élabore-t-on les champagnes rosés (hors saignée et pressurage) ?

.....

.....

.....

Les autres boissons

Questions 2-3-1

Pour chacune des boissons, complétez le tableau des alcools de votre bar suivant l'exemple.

Produit	Méthode d'élaboration	Région ou pays d'origne	Famille	Produit de base
Martini	Macération	Italie	Vermouth	Vin
Cointreau				
Calvados				
Ouzo				
Gin				
Cognac				
Crème de cassis				
Avèze				
Macvin				
Banyuls				
Dubonnet				
Saké				
Rhum				

Question 2-3-2

Vous donnez la signification des sigles suivants à votre commis :

Sigles	Signification
V.Q.P.R.D.	
V.S.O.P.	
I.G.P.	
I.N.A.O.	
V.D.Q.S.	

Les autres produits

Question 2-4-1

Vous donnez un produit AOC à votre commis dans les catégories suivantes :

Catégorie	Produit
Viandes et volailles	
Légumes	
Fruits	
Huiles	

La gastronomie régionale

Question 2-5-1

Vous désirez organiser des soirées à thème dans votre restaurant. Vous avez choisi les régions et vous devez proposer 1 apéritif, 1 menu (composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage (AOC), d'un dessert), 1 digestif.

	Bourgogne	Alsace
Apéritif		
Entrée		
Plat		
Fromage		
Dessert		
Digestif		
	Champagne	**Aquitaine**
Apéritif		
Entrée		
Plat		
Fromage		
Dessert		
Digestif		
	Val de Loire	**Franche Comté**
Apéritif		
Entrée		
Plat		
Fromage		
Dessert		
Digestif		

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.