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 2006 • Code sujet : **U21** • Durée : **3 h 00** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Préparation d’un banquet de 120 personnes (4 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2006/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2006 - 2-Sujet.pdf

1. Préparation d’un banquet de 120 personnes

La SARL La Toque d’or organise pour la société TAC un repas à table pour 120 personnes, le 15 mai 2007, dans la salle des fêtes d’Avranches. Le menu prévoit des mets normands et des boissons associées ; les annexes présentent les tableaux de commande du matériel, du linge et des denrées, ainsi que le tableau des besoins en personnel.

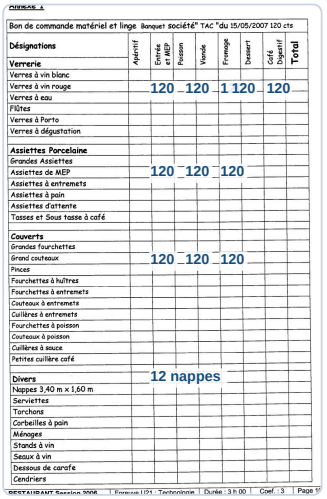
Matériel et linge

Question 1. Compléter le bon de commande du matériel et du linge du banquet en répartissant les articles nécessaires selon les étapes du repas : apéritif, entrée et mise en place, poisson, viande, fromage, dessert et café ou digestif ; indiquer les totaux.

Le menu permet de déterminer le matériel individuel et les étapes de service. Les quantités ci-dessous correspondent à un article par convive lorsqu’il est nécessaire. Le plan indique 12 tables de 2,80 m × 1 m : une nappe de 3,40 m × 1,60 m donne une retombée de 30 cm de chaque côté. Le nombre de torchons, corbeilles, ménages et accessoires de service dépend de l’organisation retenue.

Article	Étape	Total
Verres à eau	Repas	120
Verres à vin blanc	Entrée et poisson	120
Verres à vin rouge	Viande	120
Flûtes	Champagne au dessert	120
Verres à dégustation	Calvados et Bénédictine	120
Fourchettes à huîtres	Entrée	120
Couverts à poisson	Poisson	120 de chaque
Couverts de table	Viande et fromage	120 de chaque
Couverts à entremets	Dessert	120 de chaque
Assiettes à pain, serviettes	Repas	120 de chaque
Nappes 3,40 m × 1,60 m	Mise en place	12

Repères de commande du matériel et du linge



✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévoir 120 pièces par convive pour le matériel individuel retenu et 12 nappes. Les accessoires de service sont à ajuster au plan de salle.

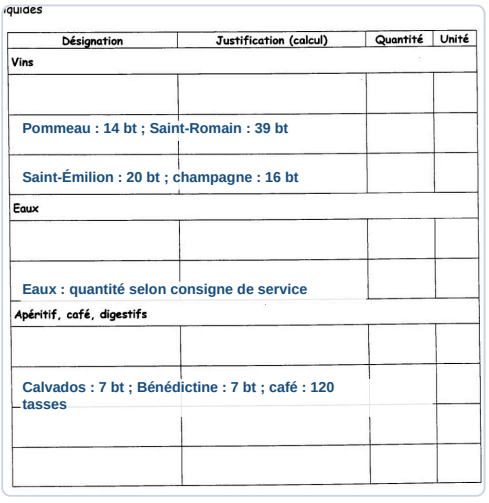
Denrées liquides

Question 2. Compléter le bon de commande des denrées liquides pour les 120 clients, en précisant les désignations, les calculs justificatifs, les quantités et les unités pour les vins, les eaux, l'apéritif, le café et les digestifs.

Le contrat nomme les boissons, mais ne donne ni dose par convive ni conditionnement. Pour établir un exemple de commande, on retient 8 cl de pommeau, 12 cl de vin par service, 10 cl de champagne et 4 cl de chaque digestif, avec des bouteilles de 75 cl pour les vins et de 70 cl pour les spiritueux. Les eaux et le café sont à quantifier selon les consignes de service.

Désignation	Justification de l'exemple	Quantité	Unité
Pommeau	120 × 8 ÷ 70	14	bouteilles
Saint-Romain 2003	120 × 12 × 2 ÷ 75	39	bouteilles
Saint-Émilion Grand Cru 1997	120 × 12 ÷ 75	20	bouteilles
Champagne	120 × 10 ÷ 75	16	bouteilles
Eaux	Selon le volume prévu au service	À déterminer	litres
Calvados	120 × 4 ÷ 70	7	bouteilles
Bénédictine	120 × 4 ÷ 70	7	bouteilles
Café	Une tasse par convive, si prévue	120	tasses

Exemple de bon de commande des liquides



✓ RÉPONSE À RETENIR

Exemple : 14 bouteilles de pommeau, 39 de Saint-Romain, 20 de Saint-Émilion, 16 de champagne et 7 de chaque digestif. Eaux à prévoir selon le service.

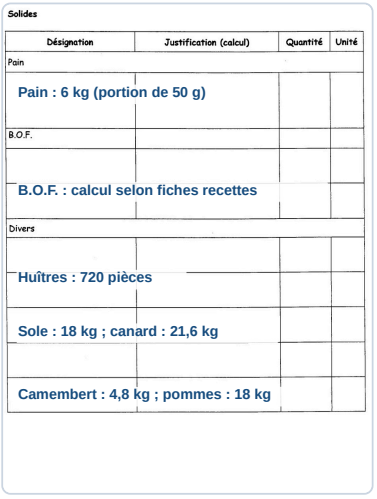
Denrées solides

Question 3. Compléter le bon de commande des denrées solides pour les 120 clients, en renseignant les produits de boulangerie, les produits B.O.F. et les divers, avec les calculs justificatifs, les quantités et les unités.

Le menu fournit un seul décompte exact : six huîtres par personne. Les autres quantités nécessitent les fiches recettes et les portions choisies. Pour illustrer le calcul, l'exemple retient 50 g de pain et des portions de 40 g d'andouille, 150 g de sole, 180 g de canard, 40 g de camembert et 150 g de pommes par convive. Ces hypothèses donnent des quantités de base, à ajuster aux rendements et aux recettes du banquet.

Catégorie et désignation	Justification	Quantité d'exemple	Unité
Pain	120 × 50 g	6	kg
B.O.F. : beurre, œufs, crème	Selon les fiches recettes du sabayon et des préparations	À calculer	kg, L ou pièces
Andouille de Vire	120 × 40 g	4,8	kg
Huîtres de Saint-Vaast	120 × 6	720	pièces
Filets de sole	120 × 150 g	18	kg
Canard	120 × 180 g	21,6	kg
Camembert	120 × 40 g	4,8	kg
Pommes pour les douillons	120 × 150 g	18	kg

Exemple de bon de commande des solides


Solides

Désignation	Justification (calcul)	Quantité	Unité
Pain			
Pain : 6 kg (portion de 50 g)			
B.O.F.			
B.O.F. : calcul selon fiches recettes			
Divers			
Huîtres : 720 pièces			
Sole : 18 kg ; canard : 21,6 kg			
Camembert : 4,8 kg ; pommes : 18 kg			

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quantité certaine : 720 huîtres. Exemple de portions : 6 kg de pain, 18 kg de sole, 21,6 kg de canard et 18 kg de pommes.

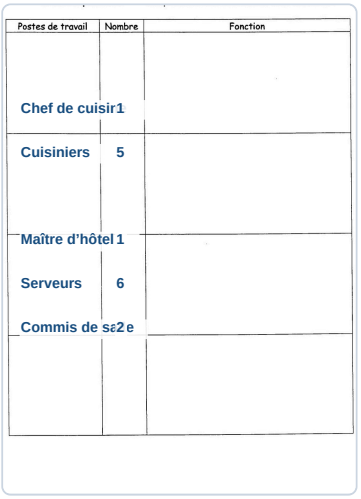
Personnel

Question 4. Compléter le tableau des besoins en personnel du banquet en indiquant les postes de travail, l'effectif requis pour chaque poste et la fonction correspondante.

Le sujet précise 120 clients, un service à table et 12 tables, mais ne fixe pas l'effectif. Voici une proposition à adapter au plan de salle et au niveau de service. Elle prévoit une équipe de cuisine pour produire le menu complet et une équipe de salle pour la mise en place, le service et le débarrassage.

Poste de travail	Nombre proposé	Fonction
Chef de cuisine	1	Organise la production et coordonne la brigade.
Cuisiniers	5	Préparent, dressent et envoient les mets.
Maître d'hôtel	1	Dirige le service et assure la liaison avec la cuisine.
Serveurs	6	Servent les mets et les boissons à table.
Commis de salle	2	Préparent la salle, réapprovisionnent et aident au débarrassage.

Proposition de tableau des besoins en personnel



✓ RÉPONSE À RETENIR

Proposition d'effectif : 15 personnes, soit 6 en cuisine et 9 en salle, à ajuster à l'organisation du banquet.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U21 de technologie du BP Restaurant, session 2006, dure 3 heures et possède un coefficient 3. Elle porte sur l'organisation d'un banquet de 120 personnes prévu à Avranches le 15 mai 2007. Le candidat exploite le menu et les annexes pour préparer les commandes de matériel, de linge et de denrées, justifier les quantités et répartir le personnel par postes et fonctions.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Associer le matériel et le linge aux mets, aux boissons et aux différents moments du service.
- Justifier les quantités de denrées par un calcul adapté à 120 clients et préciser l'unité de commande.
- Distinguer les catégories de commande : liquides, pain, B.O.F. et divers.
- Décrire les postes du banquet, leurs effectifs et les fonctions attendues.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les étapes du repas indiquées dans les colonnes de l'annexe matériel et linge.
- Faire apparaître les calculs justificatifs et les unités dans les bons de commande.
- Vérifier que les boissons commandées correspondent au menu et aux boissons comprises.
- Distinguer les responsabilités : La Toque d'or fournit le repas et le service, TAC loue la salle.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les quantités de denrées pour 120 clients ?

Repérez la quantité prévue par personne ou par portion, puis multipliez-la par 120. Inscrivez l'opération dans la colonne de justification et indiquez le résultat dans l'unité adaptée à la commande.

Q : Comment répartir le matériel dans les colonnes de l'annexe ?

Associez chaque article au moment où il est nécessaire, en suivant les colonnes de l'annexe, de l'apéritif au café ou digestif. Additionnez ensuite les besoins inscrits pour obtenir le total de chaque article.

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

Les pages fournies indiquent une durée totale de 3 heures et un coefficient de 3. Elles ne précisent ni points par question ni temps conseillé par annexe ; prévoyez donc du temps pour les commandes et leur vérification.

Q : Quelles informations sont attendues pour le tableau du personnel ?

Le tableau demande un poste de travail, un nombre de personnes et la fonction associée. Le sujet ne fournit pas d'effectifs préétablis ni de grille de notation détaillée : les propositions doivent être cohérentes avec le service du banquet.

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