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

Sous-épreuve : U21 Technologie

Session 2007 • Code sujet : **U21** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation du travail pour un dîner de gala** (5 questions) — **Page 3**

2. **Connaissance des produits** (11 questions) — **Page 8**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2007/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation du travail pour un dîner de gala

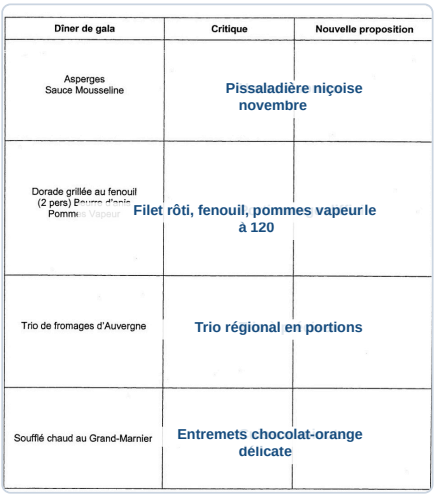
Assistant maître d'hôtel à Nice, le candidat participe à l'organisation, le 12 novembre, d'un dîner de gala pour 120 journalistes étrangers, avec un invité d'honneur, dans un salon de 220 m². Il doit adapter le menu au service banquet et au budget, prévoir les boissons et le personnel, puis compléter des fiches techniques et proposer des modèles de disposition des tables.

Question 1. À partir du menu de l'annexe 1, formuler une critique constructive adaptée à la manifestation, puis proposer un menu plus attractif et conforme aux particularités du service banquet, dans la limite de 60 € par personne hors boissons. Le menu proposé comprend des asperges sauce mousseline, de la dorade grillée au fenouil avec beurre d'anis et pommes vapeur, un trio de fromages d'Auvergne et un soufflé chaud au Grand-Marnier.

Élément	Critique	Nouvelle proposition
Entrée	Les asperges sont peu adaptées à novembre.	Pissaladière niçoise en bouchée.
Plat	La dorade « pour 2 » complique le portionnage et l'envoi de 120 assiettes.	Filet de dorade rôti, fenouil confit et pommes vapeur.
Fromage	Le trio d'Auvergne manque de précisions.	Trio régional présenté en portions individuelles.
Dessert	Le soufflé chaud demande une cuisson minute difficile à synchroniser.	Entremets chocolat-orange préparé à l'avance.

Le menu initial est peu saisonnier et peu adapté à un banquet. La proposition privilégie des produits de saison et des préparations qui facilitent le service simultané. Elle peut être construite dans la limite du budget de 60 € par personne, hors boissons.

Critique et nouvelle proposition du menu



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pissaladière niçoise, dorade rôtie et garniture de fenouil et pommes vapeur, trio régional, entremets chocolat-orange. Budget maximal : 60 € par personne, hors boissons.

Question 2. À partir de votre proposition de menu, estimer les boissons utiles à la manifestation et compléter l'annexe 2. Indiquer les appellations régionales exactes, justifier les choix et prévoir les quantités à commander pour l'apéritif au champagne, les deux vins, l'eau et le café.

Boisson	Justification	Quantité indicative
Champagne brut	Apéritif de gala, une coupe par personne.	22 bouteilles de 75 cl
Bellet blanc	Accord avec la dorade et le fenouil.	22 bouteilles de 75 cl
Côtes de Provence rouge	Accord avec le trio de fromages.	22 bouteilles de 75 cl
Eaux plate et gazeuse	Prévoir les deux choix à table.	90 L, par exemple 60 L plate et 30 L gazeuse
Café	Une tasse par convive et une petite réserve.	132 doses

Les quantités de vin prévoient environ un verre par personne et par vin, avec une marge de sécurité. Le calcul retient six services par bouteille. Les volumes d'eau sont une estimation de banquet à ajuster aux habitudes des convives.

Prévision des boissons



✓ RÉPONSE À RETENIR

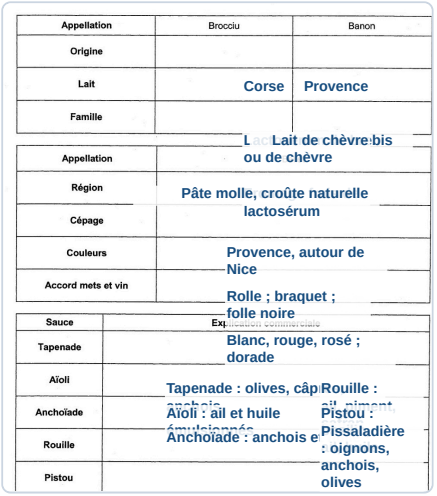
Champagne brut : 22 bouteilles ; Bellet blanc : 22 ; Côtes de Provence rouge : 22 ; eau : 90 L ; café : 132 doses.

Question 3. Compléter les fiches techniques de l’annexe 3 pour la formation des commis : donner l’origine, le lait et la famille du Brocciu et du Banon ; préciser la région, le cépage, les couleurs et un accord mets-vin pour le Bellet ; fournir une explication commerciale pour la tapenade, l’aïoli, l’anchoïade, la rouille, le pistou et la pissaladière.

Fiche	Réponse
Brocciu	Corse ; lactosérum de brebis ou de chèvre ; fromage frais de lactosérum.
Banon	Provence ; lait de chèvre ; pâte molle à croûte naturelle, affinée dans des feuilles de châtaignier.
Bellet	Provence, autour de Nice ; rolle pour le blanc, braquet et folle noire notamment pour les rouges et rosés ; blanc, rouge et rosé. Accord : Bellet blanc et dorade.

Explications commerciales : la tapenade est une préparation d’olives, câpres et anchois ; l’aïoli, une émulsion à l’ail et à l’huile ; l’anchoïade, une préparation d’anchois à l’huile d’olive. La rouille est une sauce relevée à l’ail et au piment, souvent safranée. Le pistou associe basilic, ail et huile d’olive. La pissaladière est une tarte niçoise aux oignons confits, anchois et olives.

Fiches techniques complétées



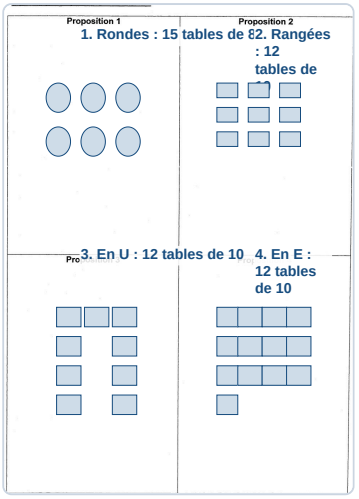
✓ RÉPONSE À RETENIR

Brocciu corse au lactosérum ; Banon provençal au lait de chèvre ; Bellet niçois en blanc, rouge ou rosé.

Question 4. Schématiser sur l’annexe 4 quatre modèles de carcasse pour répondre aux besoins de cette manifestation.

Les quatre carcasses ci-dessous sont des principes de disposition pour accueillir 120 convives : tables rondes de huit ou tables rectangulaires de dix. Les modèles en U et en E facilitent une prise de parole et structurent la salle ; les rangées parallèles favorisent un service régulier. Les plans définitifs doivent être ajustés aux dimensions réelles des tables, aux accès, aux issues et aux circulations du salon de 220 m².

Quatre modèles de carcasse



✓ RÉPONSE À RETENIR

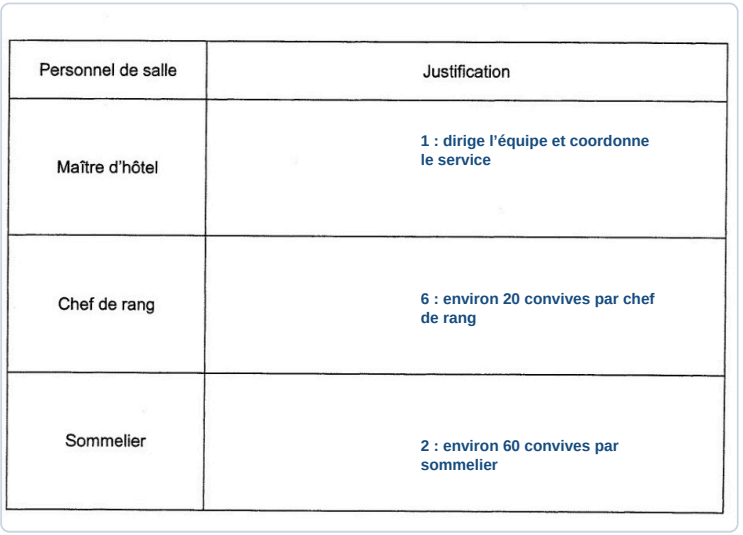
Quatre modèles : tables rondes, rangées parallèles, U et E, à dimensionner pour 120 convives et les circulations.

Question 5. Préciser dans le tableau le personnel de salle à prévoir pour ce dîner, pour les fonctions de maître d'hôtel, chef de rang et sommelier, puis justifier les réponses.

Personnel	Effectif indicatif et justification
Maître d'hôtel	1 : dirige l'équipe, coordonne le service et accueille l'invité d'honneur.
Chef de rang	6 : environ 20 convives par chef de rang pour assurer le suivi et le service des tables.
Sommelier	2 : environ 60 convives par sommelier pour présenter et servir les vins.

Ces effectifs constituent une proposition pour un dîner de gala de 120 personnes, et non une norme imposée par le sujet. Ils supposent une répartition équilibrée des tables et un service organisé en équipe. Le nombre peut être adapté selon le type de service, l'équipement disponible et le niveau de prestation demandé.

Personnel de salle et justifications



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Effectif proposé : 1 maître d’hôtel, 6 chefs de rang et 2 sommeliers.

2. Connaissance des produits

Cette partie vérifie des connaissances professionnelles sur les accords mets et vins, les produits de base des boissons et les spécialités régionales. Elle aborde aussi le cycle végétatif de la vigne, la fabrication et l'origine des fromages, les appellations, le café et les labels de restauration.

Question 1. Compléter le tableau en associant chaque mets au vin approprié parmi les choix fournis : filet de sandre beurre blanc, feuilleté d'escargots bourguignonne, entrecôte bordelaise, crottin de Chavignol, truite au bleu beurre fondu, melon de Cavaillon, foie gras d'Alsace, carré de veau poêlé, coq au vin jaune et crêpes normandes. Les vins proposés sont Chablis, Sancerre, Muscadet, Côtes de Bourg, Alsace Riesling, Château-Chalon, Muscat de Beaumes-de-Venise, cidre, Rully et Alsace Gewurztraminer.

On privilégie les accords régionaux et la fraîcheur pour les poissons. Chaque vin de la liste est utilisé une seule fois.

Mets	Vin
Filet de sandre beurre blanc	Muscadet
Feuilleté d'escargots bourguignonne	Rully
Entrecôte bordelaise	Côtes de Bourg
Crottin de Chavignol	Sancerre
Truite au bleu, beurre fondu	Chablis
Melon de Cavaillon	Muscat de Beaumes-de-Venise
Foie gras d'Alsace	Alsace Gewurztraminer
Carré de veau poêlé	Alsace Riesling
Coq au vin jaune	Château-Chalon
Crêpes normandes	Cidre

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sandre : Muscadet ; escargots : Rully ; entrecôte : Côtes de Bourg ; crottin : Sancerre ; truite : Chablis ; melon : Muscat de Beaumes-de-Venise ; foie gras : Gewurztraminer ; veau : Riesling ; coq : Château-Chalon ; crêpes : cidre.

Question 2. Indiquer le produit de base utilisé pour la fabrication de chacune des boissons suivantes : cognac, rhum, whisky, gin et pastis.

Le produit de base est la matière première fermentée ou l'alcool qui sert à élaborer la boisson.

- **Cognac :** vin de raisin, distillé.
- **Rhum :** jus de canne à sucre ou mélasse.
- **Whisky :** céréales, notamment orge, maïs, seigle ou blé.

- **Gin :** alcool de céréales aromatisé principalement aux baies de genièvre.
- **Pastis :** alcool aromatisé à l'anis, généralement avec de la réglisse.

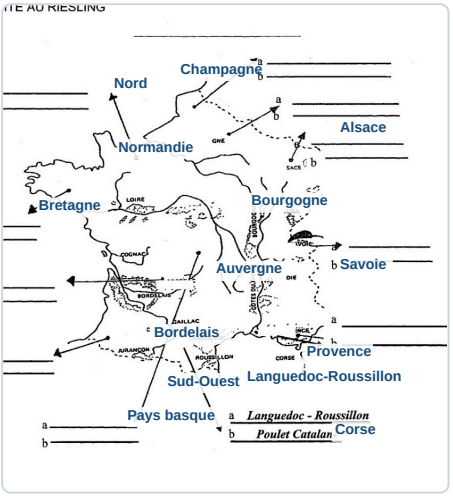
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cognac : vin de raisin ; rhum : canne à sucre ou mélasse ; whisky : céréales ; gin : alcool de céréales et genièvre ; pastis : alcool anisé.

a)

Question 3. Nommer chaque région représentée sur la carte.

La carte présente des régions gastronomiques françaises. On relève notamment la Normandie, la Bretagne, le Nord, la Champagne, l'Alsace, la Bourgogne, la Savoie, l'Auvergne, le Bordelais, le Sud-Ouest, le Pays basque, le Languedoc-Roussillon, la Provence et la Corse.

Régions à identifier sur la carte



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Normandie, Bretagne, Nord, Champagne, Alsace, Bourgogne, Savoie, Auvergne, Bordelais, Sud-Ouest, Pays basque, Languedoc-Roussillon, Provence et Corse.

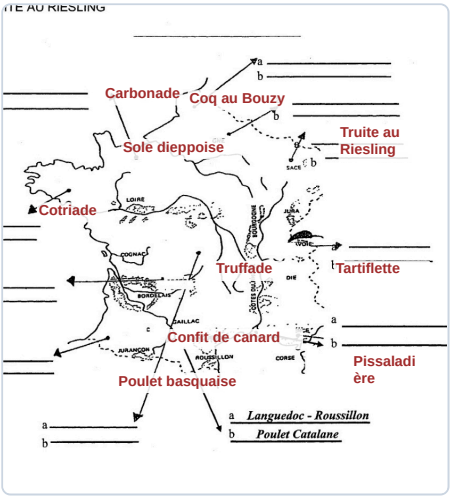
b)

Question 3. Attribuer à leur région d'origine, sur la carte, les spécialités suivantes : truffade, coq au bouzy, poulet basquaise, carbonade, cotriade, sole dieppoise, confit de canard, pissaladière, tartiflette et truite au Riesling.

Les spécialités se rattachent à leur berceau culinaire. Le coq au Bouzy est associé à la Champagne, Bouzy étant un village viticole champenois.

Spécialité	Région d’origine
Truffade	Auvergne
Coq au Bouzy	Champagne
Poulet basquaise	Pays basque
Carbonade	Nord
Cotriade	Bretagne
Sole dieppoise	Normandie
Confit de canard	Sud-Ouest
Pissaladière	Provence, région niçoise
Tartiflette	Savoie
Truite au Riesling	Alsace

Spécialités reportées sur la carte



✓ RÉPONSE À RETENIR

Truffade : Auvergne ; coq au Bouzy : Champagne ; poulet basquaise : Pays basque ; carbonade : Nord ; cotriade : Bretagne ; sole dieppoise : Normandie ; confit : Sud-Ouest ; pissaladière : Provence ; tartiflette : Savoie ; truite au Riesling : Alsace.

Question 4. Associer à chaque signification l’étape correspondante du cycle végétatif de la vigne et indiquer le mois : débourrement, floraison, nouaison, véraison, maturation, vendanges à maturité, surmaturation et pourriture noble.

Les mois sont indicatifs et varient selon le climat, le cépage et le millésime. Le botrytis et la surmaturation interviennent à l’automne.

Étape	Mois	Signification
Débourrement	Mars-avril	Premiers bourgeons, puis premières feuilles.
Floraison	Mai-juin	Formation des fleurs.
Nouaison	Juin	Les fleurs fécondées deviennent de petits grains verts qui grossissent.
Véraison	Juillet-août	Les grains changent de couleur et atteignent leur taille adulte.
Maturation	Août-septembre	L'acidité diminue et le sucre augmente.
Vendanges à maturité	Septembre-octobre	Les raisins mûrs sont récoltés.
Surmaturation	Octobre-novembre	La perte d'eau concentre les sucres.
Pourriture noble	Octobre-novembre	Le botrytis cinerea flétrit les grains et concentre les sucres des raisins destinés aux vins doux.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Débourrement : mars-avril ; floraison : mai-juin ; nouaison : juin ; véraison : juillet-août ; maturation : août-septembre ; vendanges : septembre-octobre ; surmaturation et pourriture noble : octobre-novembre.

a)

Question 5. Compléter le tableau en expliquant chacune des six étapes de la fabrication du fromage : caillage, rompage, égouttage, moulage, salage et affinage.

Les gestes et leur durée varient selon le fromage, mais les étapes suivent cet ordre général.

1. **Caillage :** les ferments et la présure coagulent le lait.
2. **Rompage :** le caillé est découpé en grains pour faciliter l'évacuation du petit-lait.
3. **Égouttage :** le lactosérum s'écoule, spontanément ou par pressage.
4. **Moulage :** le caillé est placé dans un moule pour donner sa forme au fromage.
5. **Salage :** le sel est appliqué en surface ou incorporé en saumure.
6. **Affinage :** le fromage mûrit et développe sa croûte, sa texture et ses arômes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Caillage : coaguler ; rompage : découper le caillé ; égouttage : évacuer le petit-lait ; moulage : donner la forme ; salage : saler ; affinage : faire mûrir.

b)

Question 5. Pour chaque fromage, préciser la région d'origine, le lait de fabrication et s'il bénéficie d'une AOC : Banon, tomme de Savoie, Ossau-Iraty, boulette d'Avesne, fourme d'Ambert, gaperon, chabichou et comté. Le Valençay est présenté comme exemple dans le tableau.

Voici les régions, laits et appellations des fromages. Une origine régionale ne signifie pas nécessairement que le fromage bénéficie d'une AOC.

Fromage	Région d'origine	Lait	AOC
Banon	Provence	Chèvre	Oui
Tomme de Savoie	Savoie	Vache	Non
Ossau-Iraty	Pays basque et Béarn	Brebis	Oui
Boulette d'Avesne	Nord-Pas-de-Calais	Vache	Non
Fourme d'Ambert	Auvergne	Vache	Oui
Gaperon	Auvergne	Vache	Non
Chabichou	Poitou	Chèvre	Oui
Comté	Franche-Comté	Vache	Oui

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC : Banon, Ossau-Iraty, Fourme d'Ambert, Chabichou et Comté. Sans AOC : tomme de Savoie, boulette d'Avesne et gaperon.

Question 6. Donner la signification de l'abréviation AOVDQS.

Il s'agit d'une ancienne catégorie française d'appellation pour certains vins de qualité produits dans une aire délimitée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOVDQS : Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure.

Question 7. Citer les deux appellations d'origine contrôlées du cidre.

Les deux appellations d'origine contrôlées du cidre sont celles du Pays d'Auge et de Cornouaille.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cidre Pays d'Auge et cidre de Cornouaille.

Question 8. **Expliquer la différence entre un café robusta et un café arabica.**

L'arabica est généralement plus aromatique, plus doux et moins caféiné. Le robusta est plus corsé et amer, avec davantage de caféine.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Arabica : arômes plus fins et moins de caféine ; robusta : goût plus corsé et plus de caféine.

Question 9. **Compléter la pyramide avec les deux autres labels auxquels peuvent prétendre les restaurateurs, en plus des « Restaurants de Tourisme ».**

Les deux autres labels à inscrire dans la pyramide sont « Restaurants gastronomiques » et « Restaurants traditionnels ».

Pyramide des labels complétée



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Restaurants gastronomiques et Restaurants traditionnels.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U21 Technologie du Brevet professionnel Restaurant, session Automne 2007, dure 3 heures et a un coefficient 3. La première partie porte sur l'organisation d'un dîner de gala de 120 personnes à Nice : menu, boissons, personnel et préparation du service. La seconde évalue les accords mets-vins, les produits régionaux, la vigne, les fromages, les boissons et les labels.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un accord mets-vin tient compte des saveurs, de l'intensité du plat, de sa sauce et de l'origine des produits.
- Le cycle végétatif de la vigne comprend des étapes successives, du débourrement aux vendanges, avec des évolutions propres du raisin.
- La fabrication du fromage suit notamment le caillage, le rompage, l'égouttage, le moulage, le salage et l'affinage.
- La région d'origine, le type de lait et le statut AOC sont des caractéristiques distinctes à renseigner pour chaque fromage.

Points de vigilance & attentes du jury

- Relier les boissons au menu et justifier les quantités prévues pour les 120 convives.
- Vérifier l'orthographe des appellations, des cépages et des spécialités régionales.
- Répondre à chaque ligne des tableaux et repérer les informations déjà fournies en exemple.
- Adapter la proposition de menu au budget, à l'attractivité et aux contraintes du service banquet.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment estimer les boissons pour le dîner de gala ?

Partez du nombre de convives et des moments de consommation prévus. Pour chaque ligne de l'annexe, indiquez une appellation adaptée au menu, justifiez le choix et calculez une quantité cohérente avec le service envisagé.

Q : Comment distinguer maturation, surmaturation et pourriture noble ?

La maturation correspond à l'évolution du raisin vers sa maturité, avec une hausse du sucre et une baisse de l'acidité. La surmaturation concentre le sucre par perte d'eau. La pourriture noble est liée au botrytis cinerea.

Q : Le sujet attribue-t-il un nombre de points à chaque question ?

Aucun barème chiffré ni point par question n'est imprimé dans le sujet fourni. La durée officielle est de trois heures et le coefficient est 3. Répartissez votre temps entre les deux parties sans supposer de pondération.

Q : Quels critères privilégier dans les réponses ?

Répondez à chaque élément demandé, avec des appellations et des origines exactes. Pour les tâches d'organisation, justifiez les choix par le menu, le budget et le fonctionnement d'un service banquet.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2007/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2007 - 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.