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

SESSION AUTOMNE 2007

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U21 Technologie

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

Le candidat doit répondre sur le sujet qui sera rendu dans son intégralité et agrafé dans une feuille de copie d'examen, modèle Éducation Nationale, sous la bande d'anonymat.

Aucun document autorisé.

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

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 11 pages numérotées de 1 à 11.

PREMIÈRE PARTIE : ORGANISATION DU TRAVAIL

Vous êtes assistant maître d'hôtel au restaurant « La Marée Bleue » dans un établissement international 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 Époque), de tables rondes ou/et de tables rectangulaires.

1. Après lecture du menu en **annexe 1**, faire une critique constructive, liée à la situation proposée ci-dessous. Élaborer 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.

2. A partir de votre proposition, estimer toutes les boissons pouvant être utiles pour cette manifestation en indiquant les appellations régionales exactes ainsi que les quantités sur **l'annexe 2.**

3. Pour les besoins en formation de vos commis, compléter les fiches techniques à leur remettre en **annexe 3.**

4. Pour satisfaire cette manifestation, schématiser 4 modèles de carcasse sur **l'annexe 4**

5. Dans le tableau ci-dessous préciser le personnel à prévoir pour ce dîner.
   Justifiez vos réponses.

Personnel de salle	Justification
Maître d'hôtel	
Chef de rang	
Sommelier	

ANNEXE 1

Dîner de gala	Critique	Nouvelle proposition
Asperges Sauce Mousseline		
Dorade grillée au fenouil (2 pers) Beurre d'anis Pommes Vapeur		
Trio de fromages d'Auvergne		
Soufflé chaud au Grand-Marnier		

ANNEXE 2 : Prévision des boissons

Désignation	Justification	Quantité à commander
Apéritif : champagne		
1er vin ⇨		
2ème vin ⇨		
Eau		
Café		

ANNEXE 3 : Fiches techniques

Appellation	Brocciu	Banon
Origine		
Lait		
Famille		

Appellation	Bellet
Région	
Cépage	
Couleurs	
Accord mets et vin	

Sauce	Explication commerciale
Tapenade	
Aïoli	
Anchoïade	
Rouille	
Pistou	
Pissaladière	

ANNEXE 4 : Propositions de carcasse

Proposition 1	Proposition 2
Proposition 3	Proposition 4

DEUXIÈME PARTIE : CONNAISSANCE DES PRODUITS

1. Association des mets et des vins.

Compléter le tableau à l'aide des vins suivants :

Chablis – Sancerre – Muscadet - Côtes de bourg - Alsace Riesling - Château Châlon - Muscat de Beaumes de Venise – Cidre – Rully - Alsace Gewurztraminer

METS	VINS
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	
Crêpes normande	

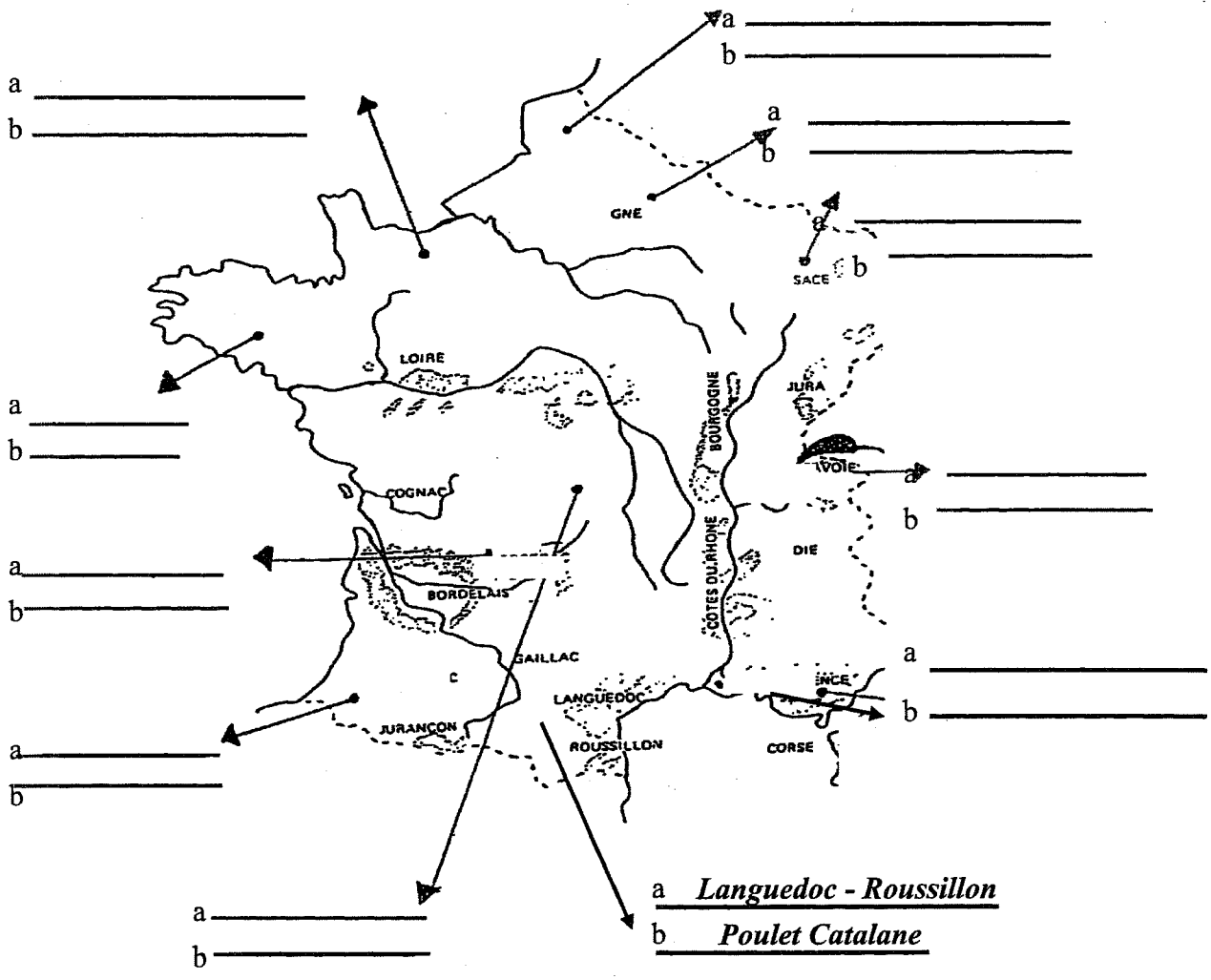
2. Quel est le produit de base utilisé pour la fabrication des boissons suivantes ?

- Cognac :
- Rhum :
- Whisky :
- Gin :
- Pastis :

3. Les spécialités régionales

a) Nommer chaque région.
b) Attribuer les spécialités suivantes à leur région d'origine sur la carte ci-dessous :

TRUFFADE	COQ AU BOUZY	POULET
BASQUAISE		
CARBONADE	COTRIADE	SOLE
DIEPPOISE		
CONFIT DE CANARD	PISSALADIÈRE	TARTIFLETTE
TRUITE AU RIESLING		



4. Le cycle végétatif de la vigne

Associer l'étape du cycle végétatif à chaque signification, citer le mois correspondant.

Débourrement - Pourriture noble - Maturation - Nouaison - Vendanges à Maturité - Floraison Surmaturation - Véraison

Étapes	Mois	Significations
		Premiers bourgeons, puis premières feuilles
		Formation de petites fleurs, traitement de la vigne contre les maladies et les insectes
		Apparition des futures grappes, petits grains verts au goût acide qui grossissent
		Coloration des grains à la taille adulte. Traitement de la vigne et des grappes de raisins
		De moins en moins d'acide et de plus en plus de sucre dans les grains
		Les grains sont mûrs et peuvent être vendangés
		De moins en moins d'eau : le sucre se concentre. Utilisée pour des vins blancs doux de type sauternes (vendanges tardives)
		Les grains sont atteints par un champignon filandreux (le botrytis cinerea) ils se tachent de brun et se flétrissent. Utilisée pour des vins blancs doux de type sauternes (vendanges tardives)

5. Les fromages

a) Compléter le tableau suivant en donnant les explications de chaque étape

DÉROULEMENT	EXPLICATIONS
1. Caillage	
2. Rompage	
3. Égouttage	
4. Moulage	
5. Salage	
6. Affinage	

b) Compléter le tableau suivant en précisant pour chaque fromage, la région d'origine, le lait de fabrication et s'il bénéficie d'une AOC

FROMAGE	REGION D'ORIGINE	LAIT	AOC
Valencay	Berry	Chèvre	Oui
Banon	Provence		
Tomme de Savoie			
Osso - Iraty			
Boulette d'Avesne			
Fourme d'Ambert			
Gaperon			
Chabichou			
Comté			

6. Noter la signification des abréviations suivantes :

AOVDQS :

.....

SGN :

.....

VDT :

.....

AOC :

.....

VDN :

.....

ABA :

.....

BRSA :

.....

VDL :

.....

VQPRD :

.....

INAO :

.....

7. Citer les 2 appellations d'origines contrôlées du cidre :

-.....

-.....

8. Quelle est la différence entre un café robusta et un café arabica ?

.....

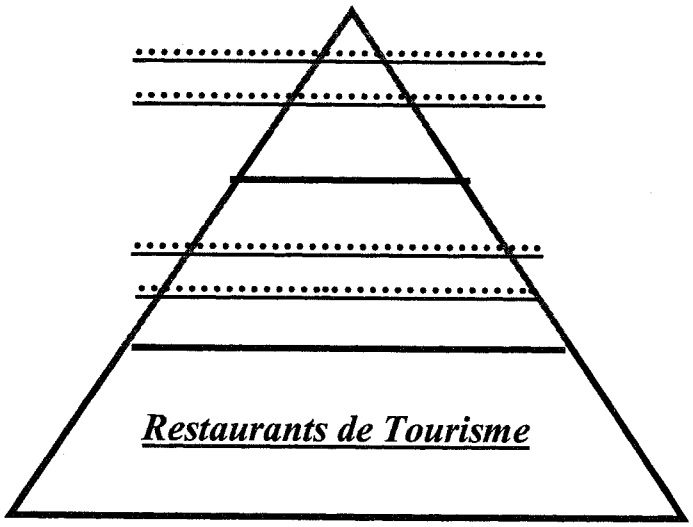
.....

.....

.....

9. Le classement des restaurants par catégories d'étoiles n'est plus en vigueur depuis septembre 1999, le nouveau classement se traduit en 3 labels.

Compléter la pyramide en indiquant les 2 autres labels auxquels peuvent prétendre les restaurateurs :



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.