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 : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation d’un dîner de gala et fiches techniques** (5 questions) — **Page 3**
2. **Connaissance des produits** (10 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 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation d’un dîner de gala et fiches techniques

Le dossier porte sur la préparation d’un dîner de gala pour 120 personnes, avec un budget de 60 €, et sur l’adaptation du menu aux contraintes de service et aux spécialités locales. Les annexes abordent le personnel de salle, les prévisions de boissons, des produits et sauces régionales, le vin de Bellet et les dispositions de tables.

Question 5. Préciser le personnel de salle à prévoir pour le dîner parmi les fonctions indiquées dans le tableau, puis justifier chaque choix.

Pour 120 convives, les trois fonctions indiquées sont utiles, chacune répondant à une responsabilité distincte. Le maître d’hôtel organise et coordonne le service de la salle. Les chefs de rang prennent en charge leurs tables et assurent le service auprès des convives. Le sommelier conseille les vins et en assure le service. Le nombre de chefs de rang dépend de la répartition des tables et du niveau de service retenu.

Justifications du personnel de salle

Personnel de salle	Justification
Maître d’hôtel	Coordination du service
Chef de rang	Service des tables
Sommelier	Conseil et service des vins

✓ RÉPONSE À RETENIR

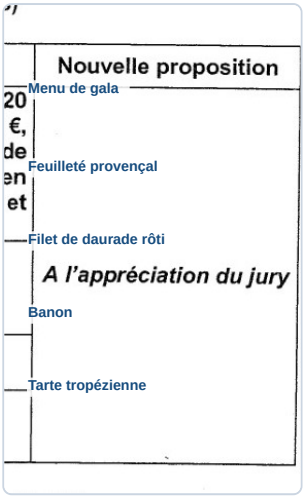
Maître d’hôtel : coordination. Chefs de rang : service des tables. Sommelier : conseil et service des vins.

Question Annexe 1. À partir des critiques formulées sur les plats du dîner de gala, proposer un menu de remplacement adapté à 120 personnes, au budget de 60 €, au caractère gala, aux spécialités locales et aux contraintes de service.

1. **Entrée :** feuilleté aux légumes provençaux, en portion individuelle.
2. **Plat :** filet de daurade rôti, légumes de saison et pommes grenailles.
3. **Fromage :** Banon, spécialité provençale.
4. **Dessert :** tarte tropézienne individuelle.

Le poisson est servi en portions, sans découpe en salle. Les portions individuelles et le choix de préparations adaptées facilitent le service de 120 couverts. Le menu met en valeur des spécialités régionales et propose une présentation festive. Les coûts des produits et de leur mise en œuvre doivent être maîtrisés pour respecter l’enveloppe de 60 € par personne.

Menu de remplacement



✓ RÉPONSE À RETENIR

Feuilleté provençal, filet de daurade rôti et pommes grenailles, Banon, tarte tropézienne individuelle.

Question Annexe 2. Compléter le tableau de prévision des boissons en indiquant pour chacune la justification de la quantité prévue et la quantité à commander.

Boisson	Justification pour 120 personnes	À commander
Champagne	1 bouteille pour 6 à 8 personnes	20 bouteilles
Vin blanc	1 bouteille pour 4 à 5 personnes	30 bouteilles
Vin rouge	1 bouteille pour 3 à 4 personnes	40 bouteilles
Eau	1 bouteille pour 4 à 6 personnes	30 bouteilles
Café	7 g par personne	1 kg

Les quantités de bouteilles correspondent au nombre de convives divisé par le plus petit nombre de personnes indiqué par bouteille : 6 pour le champagne, 4 pour le vin blanc, 3 pour le rouge et 4 pour l'eau. Le café représente 840 g pour 120 personnes ; la commande est arrondie à 1 kg. Ces ratios et quantités sont ceux du corrigé de l'annexe.

Prévision des boissons pour 120 convives

120 convives

Désignation	Justification	Quantité à commander
Apéritif : champagne	1 bouteille pour 6/8 personnes	20 bouteilles
1er vin blanc	1 bouteille pour 4/5 personnes	30 bouteilles
2ème vin rouge	1 bouteille pour 3/4 personnes	40 bouteilles
Eau	1 bouteille pour 4/6 personnes	30 bouteilles
Café	7 grammes par personne	Commander 1 kg de café

Café : 840 g, commander 1 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Champagne : 20 bouteilles ; vin blanc : 30 ; vin rouge : 40 ; eau : 30 ; café : 1 kg.

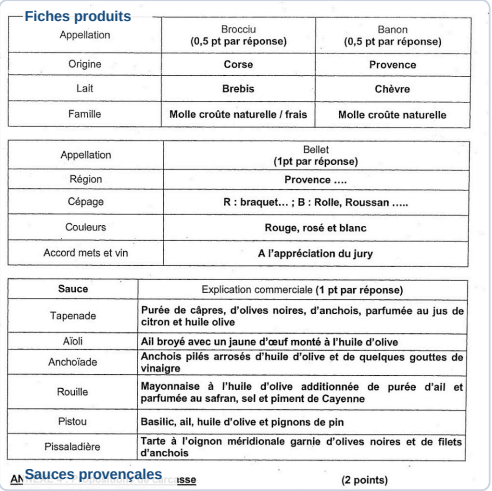
Question Annexe 3. Compléter les fiches techniques en précisant l'origine, le lait et la famille du Brocciu et du Banon, la région, les cépages et les couleurs du Bellet, ainsi qu'un accord mets-vin. Donner également une explication commerciale pour chacune des sauces indiquées.

Produit	Réponses
Brocciu	Corse ; lait de brebis ; pâte molle, croûte naturelle, fromage frais.
Banon	Provence ; lait de chèvre ; pâte molle à croûte naturelle.
Bellet	Provence ; rouges : braquet ; blancs : rolle et roussanne ; couleurs : rouge, rosé et blanc ; accord possible : daurade grillée et Bellet blanc.

Sauce ou spécialité	Explication commerciale
Tapenade	Purée de câpres, olives noires et anchois, parfumée au jus de citron et à l'huile d'olive.
Aïoli	Ail broyé avec un jaune d'œuf monté à l'huile d'olive.
Anchoïade	Anchois pilés, huile d'olive et quelques gouttes de vinaigre.
Rouille	Mayonnaise à l'huile d'olive avec purée d'ail, safran, sel et piment de Cayenne.
Pistou	Basilic, ail, huile d'olive et pignons de pin.
Pissaladière	Tarte méridionale à l'oignon, garnie d'olives noires et de filets d'anchois.

Les réponses reprennent les indications de l'annexe et donnent un accord possible pour le Bellet. Les appellations de sauces et de spécialités sont présentées sous une forme courte, directement utilisable pour les expliquer à un client. Pour le cépage blanc, « roussanne » développe le « roussan » indiqué dans le corrigé source.

Fiches produits et sauces



Fiches produits

Appellation	Brocciu (0,5 pt par réponse)	Banon (0,5 pt par réponse)
Origine	Corse	Provence
Lait	Brebis	Chèvre
Famille	Molle croûte naturelle / frais	Molle croûte naturelle

Appellation	Bellet (1pt par réponse)
Région	Provence ....
Cépage	R : braquet... ; B : Rolle, Roussan .....
Couleurs	Rouge, rosé et blanc
Accord mets et vin	A l'appréciation du jury

Sauce	Explication commerciale (1 pt par réponse)
Tapenade	Purée de câpres, d'olives noires, d'anchois, parfumée au jus de citron et huile olive
Aïoli	Ail broyé avec un jaune d'œuf monté à l'huile d'olive
Anchoïade	Anchois pilés arrosés d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre
Rouille	Mayonnaise à l'huile d'olive additionnée de purée d'ail et parfumée au safran, sel et piment de Cayenne
Pistou	Basilic, ail, huile d'olive et pignons de pin
Pissaladière	Tarte à l'oignon méridionale garnie d'olives noires et de filets d'anchois

AN **Sauces provençales** isse (2 points)

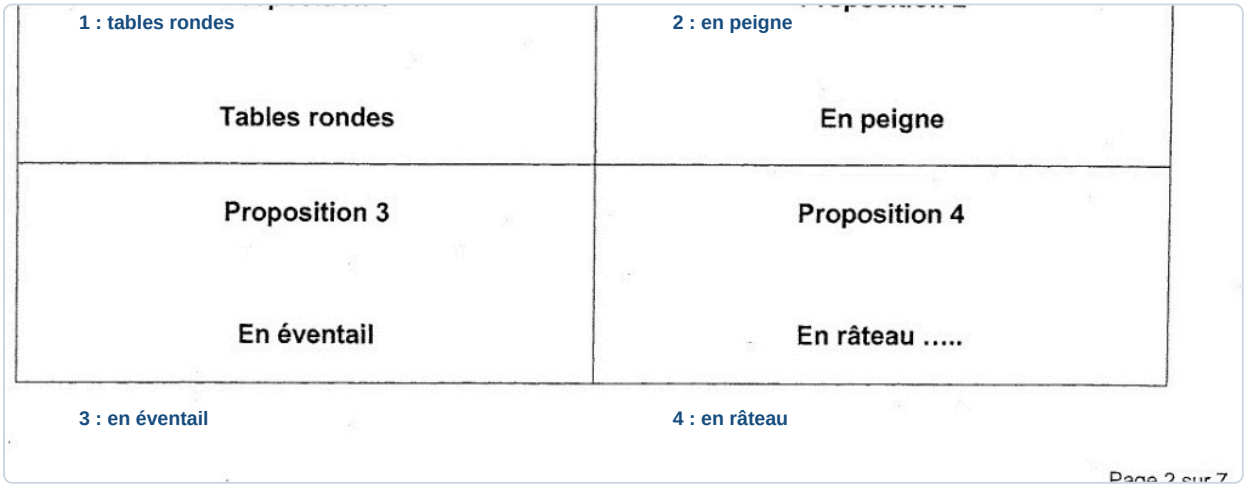
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Brocciu : Corse, brebis, pâte molle à croûte naturelle, frais. Banon : Provence, chèvre. Bellet : Provence, braquet, rolle et roussanne, rouge, rosé et blanc ; daurade grillée et Bellet blanc.

Question Annexe 4. Identifier les dispositions de tables représentées par les quatre propositions de carcasse.

1. Proposition 1 : tables rondes.
2. Proposition 2 : disposition en peigne.
3. Proposition 3 : disposition en éventail.
4. Proposition 4 : disposition en râteau.

Les quatre intitulés correspondent aux propositions numérotées dans l'annexe. Les dispositions en peigne, en éventail et en râteau décrivent des organisations différentes des tables de la salle ; « tables rondes » désigne la forme des tables de la première proposition. Les réponses sont à reporter en associant chaque appellation à son numéro.

Dispositions de tables



✓ RÉPONSE À RETENIR

1. Tables rondes ; 2. en peigne ; 3. en éventail ; 4. en râteau.

2. Connaissance des produits

Cette partie évalue les connaissances relatives aux accords mets-vins, aux boissons, aux spécialités régionales et au cycle végétatif de la vigne. Elle porte aussi sur les étapes de fabrication et les origines des fromages, les abréviations professionnelles, les appellations du cidre, les cafés et les labels de restauration.

Association des mets et des vins

Question 1. Compléter le tableau en associant chacun des mets proposés au vin correspondant parmi la liste fournie.

Les accords suivent les associations indiquées dans le corrigé du sujet.

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

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

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

Le produit de base demandé est indiqué pour chaque boisson.

- Cognac : vin.
- Rhum : canne à sucre.
- Whisky : grain.
- Gin : eau-de-vie de céréales parfumée au genièvre.
- Pastis : anis.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cognac : vin ; rhum : canne à sucre ; whisky : grain ; gin : eau-de-vie de céréales au genièvre ; pastis : anis.

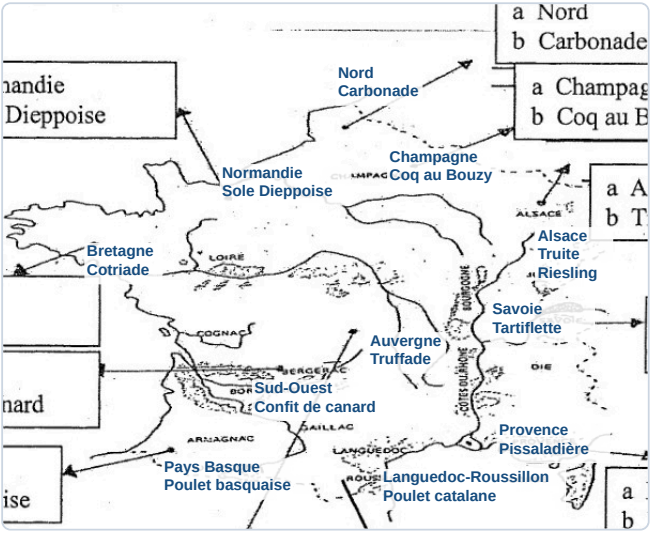
a) et b)

Question 3. Nommer les régions représentées sur la carte et attribuer à chacune la spécialité régionale correspondante.

Les régions et spécialités à associer sur la carte sont :

1. Normandie : sole Dieppoise ; Bretagne : cotriade ; Nord : carbonade.
2. Champagne : coq au Bouzy ; Alsace : truite au Riesling ; Savoie : tartiflette.
3. Sud-Ouest : confit de canard ; Pays Basque : poulet basquaise ; Auvergne : truffade.
4. Provence : pissaladière ; Languedoc-Roussillon : poulet catalane.

Régions et spécialités à placer sur la carte



✓ RÉPONSE À RETENIR

Normandie : sole Dieppoise ; Bretagne : cotriade ; Nord : carbonade ; Champagne : coq au Bouzy ; Alsace : truite au Riesling ; Savoie : tartiflette ; Sud-Ouest : confit de canard ; Pays Basque : poulet basquaise ; Auvergne : truffade ; Provence : pissaladière ; Languedoc-Roussillon : poulet catalane.

Le cycle végétatif de la vigne

Question 4. Associer les étapes proposées du cycle végétatif de la vigne à leur signification et indiquer le ou les mois correspondants.

Les étapes, les mois et leur signification sont associés comme dans le tableau du sujet.

Étape	Mois	Signification
Débourrement	Mars, avril	Premiers bourgeons, puis premières feuilles.
Floraison	Avril, mai	Formation des petites fleurs.
Nouaison	Juin, juillet	Apparition des futures grappes et des petits grains verts.
Véraison	Août	Coloration des grains, qui atteignent leur taille adulte.
Maturation	Août, septembre	L'acidité diminue et le sucre augmente.
Maturité, vendanges	Septembre	Les grains mûrs peuvent être vendangés.
Surmaturation	Octobre	La perte d'eau concentre le sucre ; vendanges tardives.
Pourriture noble	Novembre	Le botrytis cinerea tache et flétrit les grains ; il contribue aux vins doux de type Sauternes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

a)

Question 5. Compléter le tableau en expliquant chacune des étapes de fabrication du fromage, du caillage à l'affinage.

Les opérations suivent l'ordre de fabrication du fromage.

Étape	Explication
Caillage	La présure, enzyme coagulant les protéines, provoque le caillage.
Rompage	Le caillé est divisé en particules plus ou moins fines pour accélérer l'égouttage.
Égouttage	Élimination du lactosérum, ou petit-lait.
Moulage	Le fromage reçoit sa forme définitive.
Salage	Le sel est appliqué par frottement ou par immersion en saumure.
Affinage	En cave, les fermentations transforment le caillé égoutté ; température et humidité varient.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Caillage : coagulation par la présure ; rompage : division du caillé ; égouttage : retrait du lactosérum ; moulage : mise en forme ; salage : frottement ou saumure ; affinage : transformation en cave.

b)

Question 5. Pour chaque fromage du tableau, préciser la région d'origine, le lait de fabrication et s'il bénéficie d'une AOC.

Le tableau reprend les indications de région, de lait et d'AOC données dans le sujet.

Fromage	Région d'origine	Lait	AOC
Valençay	Berry	Chèvre	Oui
Banon	Provence	Chèvre	Oui
Tomme de Savoie	Savoie	Vache	Non
Osso-Iraty	Pays Basque	Brebis	Oui
Boulette d'Avesne	Thiérache, Nord	Vache	Non
Fourme d'Ambert	Auvergne	Vache	Oui
Gaperon	Auvergne	Vache	Non
Chabichou	Touraine	Chèvre	Oui
Comté	Franche-Comté	Vache	Oui

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Valençay : Berry, chèvre, AOC ; Banon : Provence, chèvre, AOC ; Tomme de Savoie : Savoie, vache, sans AOC ; Osso-Iraty : Pays Basque, brebis, AOC ; Boulette d'Avesne : Thiérache, vache, sans AOC ; Fourme d'Ambert : Auvergne, vache, AOC ; Gaperon : Auvergne, vache, sans AOC ; Chabichou : Touraine, chèvre, AOC ; Comté : Franche-Comté, vache, AOC.

Question 6. Donner la signification de chacune des abréviations professionnelles proposées.

Voici les développements des abréviations professionnelles demandées.

Abréviation	Signification
AOVDQS	Appellation d’origine des vins délimités de qualité supérieure
SGN	Sélection grain noble
VDT	Vin de table
AOC	Appellation d’origine contrôlée
VDN	Vin doux naturel
ABA	Apéritif à base d’alcool
BRSA	Boisson rafraîchissante sans alcool
VDL	Vin de liqueur
VQPRD	Vin de qualité produit dans une région déterminée
INAO	Institut national des appellations d’origine

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOVDQS : appellation d’origine des vins délimités de qualité supérieure ; SGN : sélection grain noble ; VDT : vin de table ; AOC : appellation d’origine contrôlée ; VDN : vin doux naturel ; ABA : apéritif à base d’alcool ; BRSA : boisson rafraîchissante sans alcool ; VDL : vin de liqueur ; VQPRD : vin de qualité produit dans une région déterminée ; INAO : Institut national des appellations d’origine.

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

Les deux appellations d’origine contrôlées du cidre indiquées dans le sujet sont Cornouaille et Vallée d’Auge.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cornouaille et Vallée d’Auge sont les deux appellations d’origine contrôlées du cidre demandées.

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

L’arabica est décrit comme un café doux, cultivé en Amérique du Sud et au Moyen-Orient. Le robusta, cultivé essentiellement en Afrique, contient deux fois plus de caféine que l’arabica et donne un café plus amer et corsé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L’arabica est doux ; le robusta, plus amer et corsé, contient deux fois plus de caféine. Le sujet situe leur culture respectivement en Amérique du Sud et au Moyen-Orient, puis essentiellement en Afrique.

Question 9. Compléter la pyramide en indiquant les deux autres labels auxquels les restaurateurs peuvent prétendre.

Les deux autres labels visibles dans la pyramide sont celui du sommet et celui de la base.

1. Au sommet : Cuisineries gourmandes des provinces françaises.
2. À la base : Restaurants de Tourisme.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les deux autres labels sont « Cuisineries gourmandes des provinces françaises » et « Restaurants de Tourisme ».

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

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve U21 Technologie du BP Restaurant, session automne 2007, porte sur l'organisation d'un dîner de gala et la connaissance des produits. Aucun code sujet, durée ou coefficient n'est imprimé sur les pages fournies. Elle évalue notamment la planification du service, les boissons, les produits régionaux, les accords, la vigne, les fromages et les labels de restauration.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un accord mets-vin se choisit en tenant compte des caractéristiques du plat et du vin.
- Le cycle de la vigne comprend notamment le débourrement, la floraison, la nouaison, la véraison, la maturation et la surmaturation.
- Les étapes fromagères présentées sont le caillage, le rompage, l'égouttage, le moulage, le salage et l'affinage.
- Les fiches de fromages mobilisent leur région d'origine, le lait de fabrication et leur statut AOC.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque boisson, renseigner la justification et la quantité à commander.
- Sur la carte, distinguer l'identification de la région de l'attribution de sa spécialité.
- Dans le tableau sur la vigne, relier chaque étape à sa signification et à son ou ses mois.
- Compléter toutes les rubriques demandées dans les tableaux et la pyramide des labels.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment traiter un tableau d'accords mets-vins ?

Repérez les caractéristiques principales du mets, puis sélectionnez dans la liste le vin qui lui correspond. Complétez chaque ligne du tableau et vérifiez que vous avez utilisé les propositions conformément à la consigne.

Q : Comment distinguer maturation, maturité et surmaturation dans le cycle de la vigne ?

La maturation correspond à l'évolution des raisins, avec une baisse de l'acidité et une hausse du sucre. À maturité, les grains peuvent être vendangés. La surmaturation prolonge la concentration du sucre, notamment par perte d'eau.

Q : Comment organiser son temps pour cette épreuve ?

Aucune durée officielle n'est indiquée sur les pages fournies. Utilisez les points attribués comme repère, traitez d'abord les questions que vous maîtrisez et gardez du temps pour vérifier les tableaux, les associations et la carte.

Q : Quelles sont les attentes de notation pour les tableaux et les justifications ?

Plusieurs questions précisent un barème par réponse. Renseignez chaque élément demandé et justifiez vos choix lorsque la consigne le demande. Pour les propositions de personnel et de menu, le corrigé indique que l'appréciation revient au jury.

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