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 AUTOMNE 2007**

**Sous-épreuve U21 TECHNOLOGIE**

# CORRIGÉ

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

**(1,5 pts : à l'appréciation du jury)**

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

**ANNEXE 1** **(6 pts)**

| Dîner de gala | Critique | Nouvelle proposition |
|---|---|---|
| Asperges sauce mousseline | **Ce menu n'est pas adapté pour 120 personnes et d'un budget de 60 €, ne pas oublier que c'est un menu de gala, il faut peut être mettre en valeur des spécialités locales et favoriser le service** | ***A l'appréciation du jury*** |
| Dorade grillée au fenouil (2 pers) Beurre d'anis Pommes Vapeur | **Découpe non adaptée** | |
| Trio de fromages d'Auvergne | **Fromages pas de la région** | |
| Soufflé chaud au Grand-Marnier | **Dessert non adapté** | |

**ANNEXE 2 : Prévision des boissons** **(7 pts)**

| 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** |

**ANNEXE 3 : Fiches techniques** **(13 points)**

| Appellation | Brocciu<br>**(0,5 pt par réponse)** | Banon<br>**(0,5 pt par réponse)** |
|---|---|---|
| Origine | **Corse** | **Provence** |
| Lait | **Brebis** | **Chèvre** |
| Famille | **Molle croûte naturelle / frais** | **Molle croûte naturelle** |

| Appellation | Bellet<br>**(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** |

**ANNEXE 4 : Propositions de carcasse** **(2 points)**

| | |
|---|---|
| **Proposition 1**<br><br>**Tables rondes** | **Proposition 2**<br><br>**En peigne** |
| **Proposition 3**<br><br>**En éventail** | **Proposition 4**<br><br>**En râteau .....** |

## 2ème partie : Connaissance des produits

### 1. Association des mets et des vins.

**Compléter le tableau à l'aide des vins suivants : (5 points = 0,5 pt par réponse)**

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 | **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 normande | **Cidre** |

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

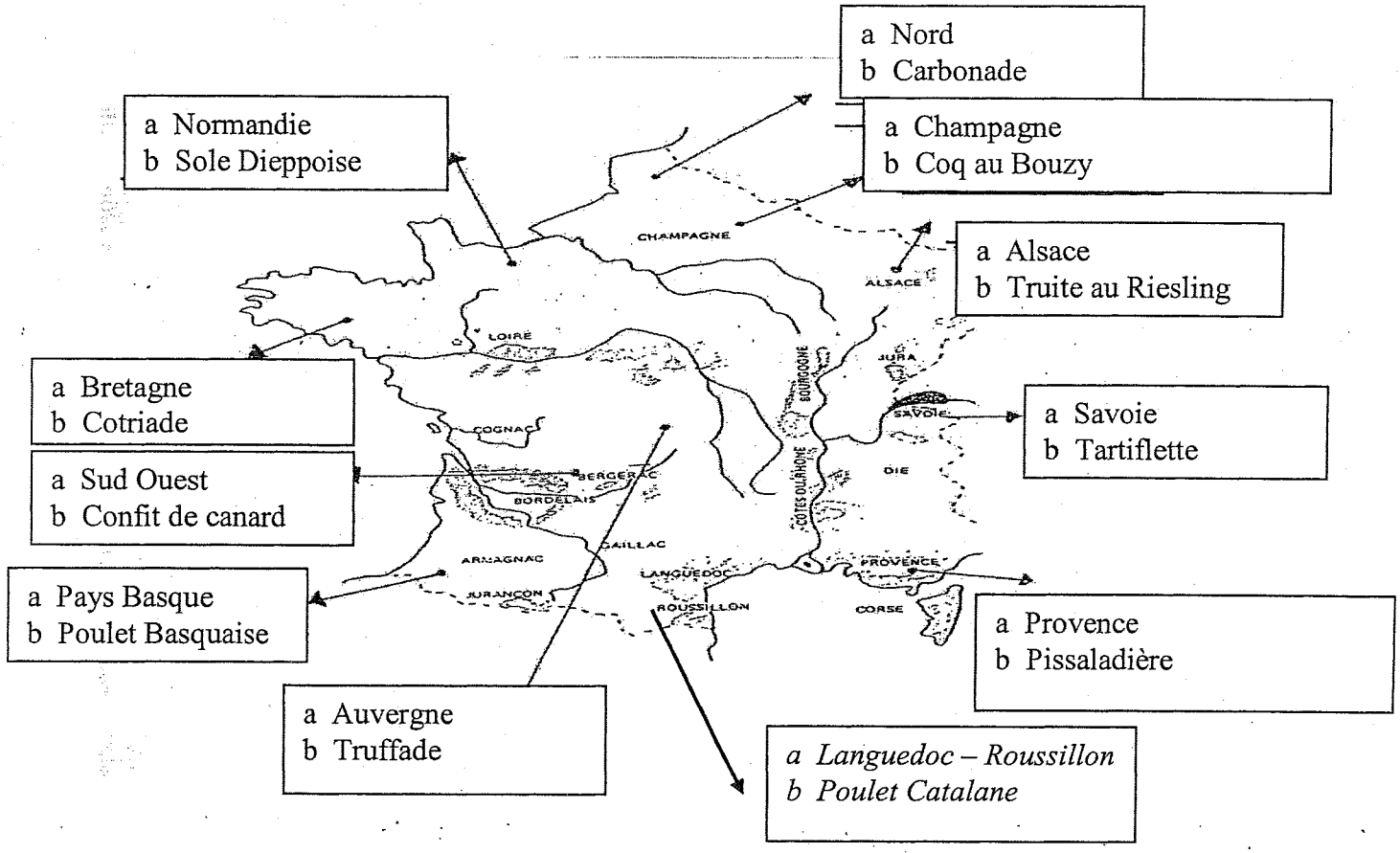
**(2,5 points = 0,5 pt par réponse)**

- Cognac : **Vin**
- Rhum : **Canne à sucre**
- Whisky : **Grain**
- Gin : **Eau de vie de céréales (parfumée au genièvre)**
- Pastis : **Anis**

## 3. Les spécialités régionales

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

**(10 points = 0,5 pt par réponse)**



## 4. Le cycle végétatif de la vigne (12 points)

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 |
|---|---|---|
| **Débourrement** | **MARS AVRIL** | Premiers bourgeons, puis premières feuilles |
| **Floraison** | **AVRIL MAI** | Formation de petites fleurs, traitement de la vigne contre les maladies et les insectes |
| **Nouaison** | **JUIN JUILLET** | Apparition des futures grappes, petits grains verts au goût acide qui grossissent |
| **Véraison** | **AOÛT** | Coloration des grains à la taille adulte. Traitement de la vigne et des grappes de raisins |
| **Maturation** | **AOÛT SEPTEMBRE** | De moins en moins d'acide et de plus en plus de sucre dans les grains |
| **Maturité** | **SEPTEMBRE** | Les grains sont mûrs et peuvent être vendangés |
| **Surmaturation** | **OCTOBRE** | De moins en moins d'eau : le sucre se concentre. Utilisée pour des vins blancs doux de type sauternes (vendanges tardives) |
| **Pourriture noble** | **NOVEMBRE** | 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 (6 points)

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

| DÉROULEMENT | EXPLICATIONS |
|---|---|
| 1. Caillage | **obtenu par addition plus ou moins importante de présure (enzyme qui coagule les protéines** |
| 2. Rompage | **Action de diviser le caillé en particules plus ou moins fines pour accélérer l'égouttage** |
| 3. Égouttage | **L'égouttage ou séchage a pour objectif d'éliminer le lactosérum de la pâte (petit lait)** |
| 4. Moulage | **Opération qui consiste à donner au fromage sa forme définitive** |
| 5. Salage | **Opération effectuée soit par frottement de sel, soit par immersion en bain de saumure** |
| 6. Affinage | **Séjour prolongé en cave dont la température et l'humidité varient. Différentes fermentations transforment alors le caillé égoutté** |

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

**(6 points = 0,25 pt par réponse)**

| FROMAGE | REGION D'ORIGINE | LAIT | AOC |
|---|---|---|---|
| Valencay | Berry | **Chèvre** | **Oui** |
| Banon | Provence | **Chèvre** | **Oui** |
| Tomme de Savoie | **Savoie** | **Vache** | **Non** |
| Osso - Iraty | **Pays Basque** | **Brebis** | **Oui** |
| Boulette d'Avesne | **Thièrache nord** | **Vache** | **Non** |
| Fourme d'Ambert | **Auvergne** | **Vache** | **Oui** |
| Gaperon | **Auvergne** | **Vache** | **Non** |
| Chabichou | **Touraine** | **Chèvre** | **Oui** |
| Comté | **Franche Comté** | **Vache** | **Oui** |

6. Noter la signification des abréviations suivantes : **(5 points = 0,5 pt par réponse)**

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**

7. Citer les 2 appellations d'origines contrôlées du cidre : **(1 point)**

**- Cornouaille**

**- Vallée d'Auge**

8. Quelle est la différence entre un café robusta et un café arabica ? **(1 point)**

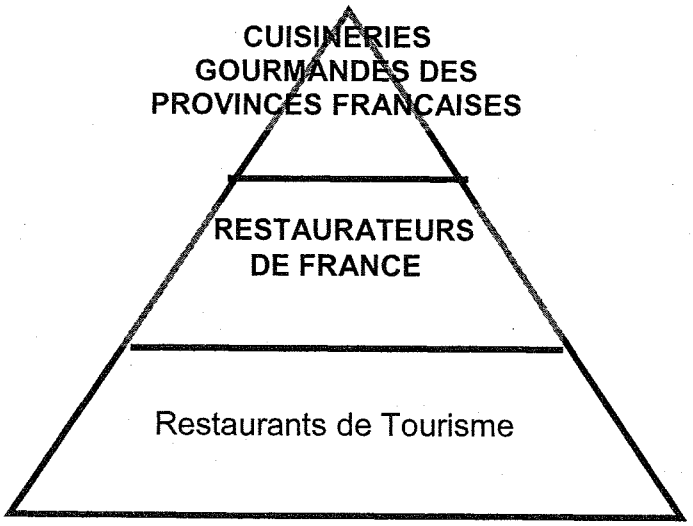
**Arabica : cultivé en Amérique du Sud et au Moyen Orient – café doux.**

**Robusta : cultivé essentiellement en Afrique – café contenant 2 fois plus de caféine que l'Arabica ; il est plus amer et corsé.**

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.

**(2 points)**

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.