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

U21 Technologie

Session 2008 • Code sujet : **U21** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation du travail** (3 questions) — **Page 3**
2. **Connaissance des produits** (8 questions) — **Page 6**
3. **Questions d'œnologie** (3 questions) — **Page 13**
4. **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/2008/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2008 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation du travail

La société Mignard, traiteur à Avignon, organise un repas de gala pour 150 convives au Palais des Papes. Nommé assistant des banquets, le candidat prépare des accords mets-vins, une commande de location et l'organisation du service en salle.

Question 1. Pour chacun des quatre mets proposés, proposer un vin AOC de Provence ou du sud de la vallée du Rhône, en préciser le type et la couleur, et choisir une AOC différente pour chaque mets.

Mets	Type et couleur	AOC proposée
Tartare de tomate, anchois et ratatouille	Vin tranquille rosé sec	Coteaux d'Aix-en-Provence
Selle d'agneau rôtie	Vin tranquille rouge	Gigondas
Fromages affinés	Vin tranquille rouge	Côtes-du-Rhône Villages
Chocolat, pistache et orange	Vin doux naturel blanc	Muscat de Beaumes-de-Venise

Les quatre AOC sont distinctes. Le rosé accompagne les légumes et l'anchois, le rouge l'agneau et les fromages, et le vin doux naturel le chocolat.

Accords mets et vins complétés

METS	TYPES ET COULEURS	NOM DE VINS AOC
Mise en bouche : Filet de rouget mariné aux agrumes.	Vin blanc sec	AOC Côtes de Provence blanc …
Tartare de tomate aux anchois et fines herbes, mini ratatouille à l'huile d'olive vierge	Rosé sec	Coteaux d'Aix-en-Provence
Selle d'agneau rôtie, aubergines confites au miel de romarin	Rouge	Gigondas
Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile d'olive vierge et pain de blé noir aux raisins.	Rouge	Côtes-du-Rhône Villages
Palet moelleux de chocolat noir à la pistache, crème fouettée à l'orgeat et coulis d'orange.	Blanc doux naturel	Muscat de Beaumes-de-Venise

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coteaux d'Aix-en-Provence rosé sec ; Gigondas rouge ; Côtes-du-Rhône Villages rouge ; Muscat de Beaumes-de-Venise blanc doux naturel.

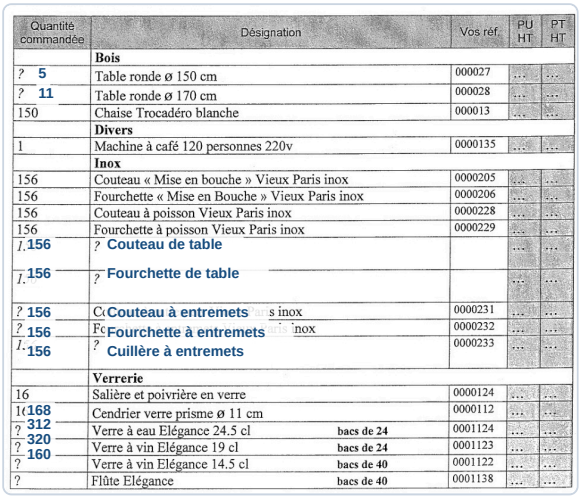
Question 2. Compléter les cases marquées d'un point d'interrogation dans le bon de commande de l'annexe 1 : prévoir les tables rondes selon la répartition demandée, ajouter une marge de 4 % pour les couverts et calculer les quantités de verrerie en tenant compte des conditionnements par bacs.

Les tables de 150 cm accueillent les tables de 7 et de 8 ; celles de 170 cm, les tables de 10 et de 11. Chaque couvert est majoré de 4 %, soit 156 pièces pour 150 convives.

Article	Besoin	Bacs à commander	Quantité livrée
Verre à eau, bac de 24	150	7	168
Vin, taille moyenne, bac de 24	300	13	312
Vin, petite taille, bac de 40	300	8	320
Flûte, bac de 40	150	4	160

Compléter les lignes manquantes des couverts avec 156 couteaux et fourchettes de table, 156 couteaux et fourchettes à entremets ; la cuillère à entremets est déjà indiquée à 156.

Bon de commande complété



Quantité commandée	Désignation		Vos réf.	PU HT	PT HT
	Bois				
? 5	Table ronde ø 150 cm		000027	…	…
? 11	Table ronde ø 170 cm		000028	…	…
150	Chaise Trocadéro blanche		000013	…	…
	Divers				
1	Machine à café 120 personnes 220v		0000135	…	…
	Inox				
156	Couteau « Mise en bouche » Vieux Paris inox		0000205	…	…
156	Fourchette « Mise en Bouche » Vieux Paris inox		0000206	…	…
156	Couteau à poisson Vieux Paris inox		0000228	…	…
156	Fourchette à poisson Vieux Paris inox		0000229	…	…
156	? Couteau de table			…	…
156	? Fourchette de table			…	…
? 156	Couteau à entremets	s inox	0000231	…	…
? 156	Fourchette à entremets	nox	0000232	…	…
156	? Cuillère à entremets		0000233	…	…
	Verrerie				
16	Salière et poivrière en verre		0000124	…	…
168	Cendrier verre prisme ø 11 cm		0000112	…	…
? 312	Verre à eau Elégance 24.5 cl	bacs de 24	0001124	…	…
? 320	Verre à vin Elégance 19 cl	bacs de 24	0001123	…	…
? 160	Verre à vin Elégance 14.5 cl	bacs de 40	0001122	…	…
?	Flûte Elégance	bacs de 40	0001138	…	…

✓ RÉPONSE À RETENIR

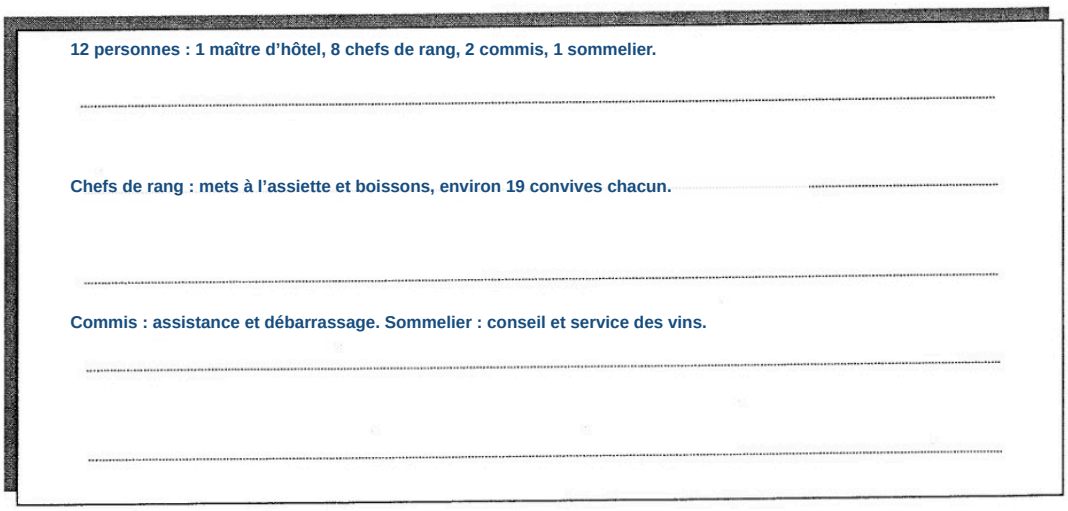
Tables : 5 de 150 cm et 11 de 170 cm. Couverts : 156 par référence. Verrerie : 168 verres à eau, 312 verres moyens, 320 petits verres et 160 flûtes.

Question 3. Pour le repas de gala de 150 convives, avec une mise en place banquet et un service à l'assiette, indiquer le nombre d'employés de salle nécessaire, préciser la fonction de chacun et justifier le choix.

Prévoir 12 employés pour assurer le service des mets et des boissons aux 150 convives répartis sur 16 tables. Huit chefs de rang prennent chacun en charge environ 19 convives.

- 1 maître d'hôtel : coordonne la salle et la cuisine, dirige l'équipe.
- 8 chefs de rang : assurent le service à l'assiette et des boissons.
- 2 commis : assistent les rangs, approvisionnent et débarrassent.
- 1 sommelier : conseille et sert les vins.

Organisation du service proposée



✓ RÉPONSE À RETENIR

12 employés : 1 maître d'hôtel, 8 chefs de rang, 2 commis et 1 sommelier.

2. Connaissance des produits

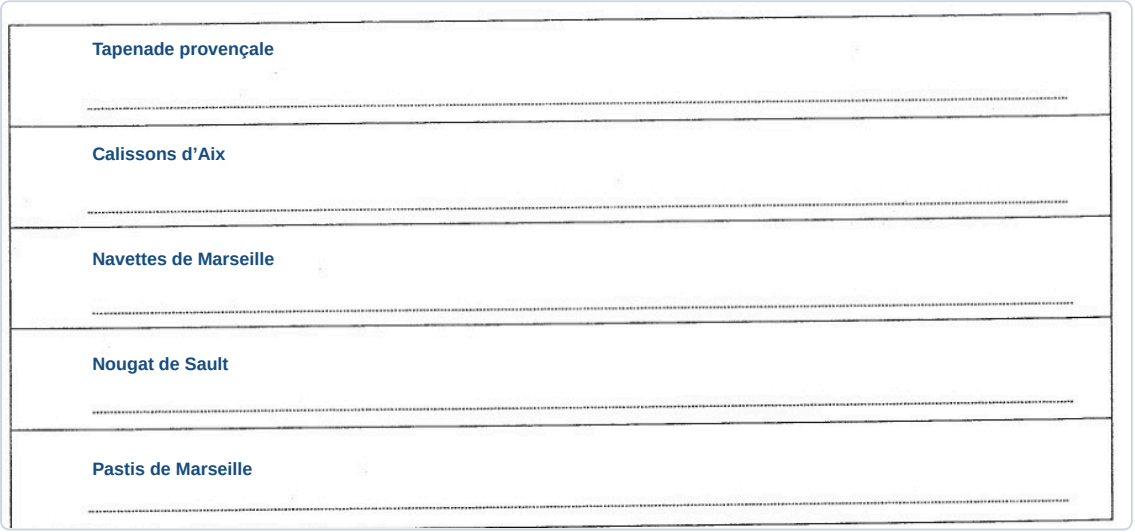
Les questions portent sur les spécialités gastronomiques régionales et étrangères, les boissons, les appellations fromagères et les produits de la mer. Le candidat complète des tableaux et précise notamment des origines, des accords, des critères de fraîcheur et des éléments de portionnage.

Question 1. Proposer une liste de cinq spécialités gastronomiques de la région PACA, parmi les boissons hors vins, les friandises et les mets salés, pour composer un panier destiné aux participants.

Voici cinq spécialités de la région PACA, en associant mets salés, friandises et boisson :

1. Tapenade provençale
2. Calissons d'Aix
3. Navettes de Marseille
4. Nougat de Sault
5. Pastis de Marseille

Panier de spécialités PACA



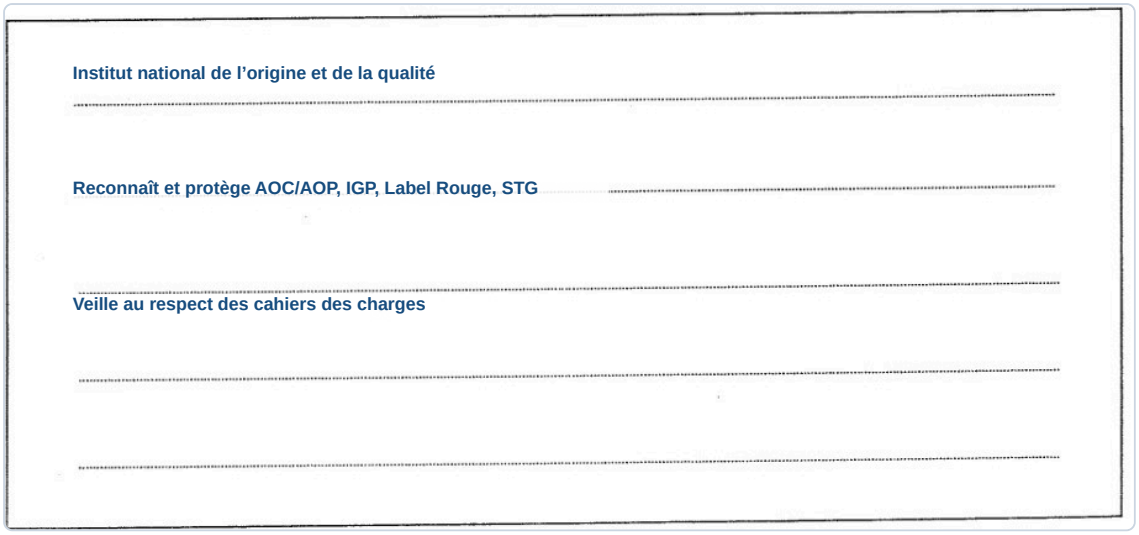
✓ RÉPONSE À RETENIR

Tapenade provençale, calissons d'Aix, navettes de Marseille, nougat de Sault et pastis de Marseille.

Question 2. Expliquer ce qu'est l'INOQ, anciennement l'INAO, et présenter brièvement son rôle.

L'INAO, appelé « INOQ » dans la question, est l'Institut national de l'origine et de la qualité. Cet établissement public reconnaît et accompagne les signes officiels de qualité et d'origine, notamment les AOC/AOP, IGP, Label Rouge et STG. Il contribue à protéger ces signes et à faire respecter leurs cahiers des charges.

Rôle de l’INAO



✓ RÉPONSE À RETENIR

L’INAO reconnaît et protège les signes officiels de qualité et d’origine, et veille au respect de leurs cahiers des charges.

Question 3. Pour les spécialités figurant dans le tableau, inscrire le pays d’origine et proposer un accord avec une boisson.

Spécialité	Pays d’origine	Accord avec une boisson
Jabugo	Espagne	Rioja
Choucroute	Allemagne	Bière blonde
Waterzooi de poisson	Belgique	Bière blanche
Zarzuela	Espagne	Cava
Tiramisu	Italie	Café
Sushi	Japon	Thé vert
Strudel	Autriche	Café

Les accords indiqués sont des propositions adaptées aux spécialités ou à leurs traditions d’origine.

Pays et boissons d'accord

SPECIALITE	PAYS ETRANGER	BOISSON
JABUGO	Allemagne AGNE	Bière blonde A
CHOUCROUTE	Belgique	Bière blanche
WATERZOI DE POISSON	Espagne	Cava
ZARZUELA		
TIRAMISU	Italie	Café
SUSHI	Japon	Thé vert
STRUDEL	Autriche	Café

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jabugo : Espagne, Rioja. Choucroute : Allemagne, bière blonde. Waterzooi : Belgique, bière blanche. Zarzuela : Espagne, cava. Tiramisu : Italie, café. Sushi : Japon, thé vert. Strudel : Autriche, café.

Question 4. Compléter le tableau en indiquant, pour chaque produit, sa famille et son lieu de production.

Produit	Famille	Lieu de production
Armagnac	Eau-de-vie de vin	Gers, Gascogne
Noilly Prat	Vermouth, apéritif à base de vin	Marseillan, Hérault
Cachaça	Eau-de-vie de canne à sucre	Brésil
Bourbon	Whisky	États-Unis, notamment Kentucky
Chartreuse	Liqueur de plantes	Voiron, Isère
Tequila	Eau-de-vie d'agave	Mexique
Angostura	Amer, bitters	Trinité-et-Tobago

Le tableau reprend les familles des boissons et leur lieu d'origine ou de production traditionnel.

Familles et lieux de production

PRODUIT	FAMILLE	LIEU DE PRODUCTION
ARMAGNAC	E… VIE DE VIN	C… SCOGNE
NOILLY PRAT	Eau-de-vie de canne	Brésil
CACHACA	Whisky	Kentucky
BOURBON	Liqueur de plantes	Voiron
CHARTREUSE	Eau-de-vie d'agave	Mexique
TEQUILA	Bitters	Trinité-et-Tobago
ANGOSTURA		

Vermouth

Marseillan

✓ RÉPONSE À RETENIR

Noilly Prat : vermouth, Marseillan. Cachaça : eau-de-vie de canne, Brésil. Bourbon : whisky, États-Unis. Chartreuse : liqueur de plantes, Voiron. Tequila : eau-de-vie d'agave, Mexique. Angostura : bitters, Trinité-et-Tobago.

Question 5. Compléter le tableau des AOC en indiquant, pour chaque appellation, le type de lait, la famille fromagère et la région.

AOC	Lait	Famille	Région
Abondance	Vache	Pâte pressée cuite	Savoie
Picodon	Chèvre	Pâte molle à croûte naturelle	Rhône-Alpes
Valençay	Chèvre	Pâte molle à croûte naturelle	Centre
Chaource	Vache	Pâte molle à croûte fleurie	Champagne et Bourgogne
Salers	Vache	Pâte pressée non cuite	Auvergne

Le Valençay est à croûte naturelle, et non à croûte fleurie. Le Chaource est un fromage à croûte fleurie.

Tableau des AOC fromagères complété

A.O.C	LAIT	FAMILLE	RÉGION
ABONDANCE	Vache	Pâte pressée cuite	Savoie
Picodon	CHEVRE	Pâte molle, croûte naturelle	RHONE ALPES
VALENCAY Valençay	Chèvre	Pâte molle, croûte naturelle	CENTRE
CHAOURCE Chaource	VACHE	Pâte molle, croûte fleurie	Champagne et Bourgogne
SALERS	Vache	Pâte Pressee Non Cuite	Auvergne

✓ RÉPONSE À RETENIR

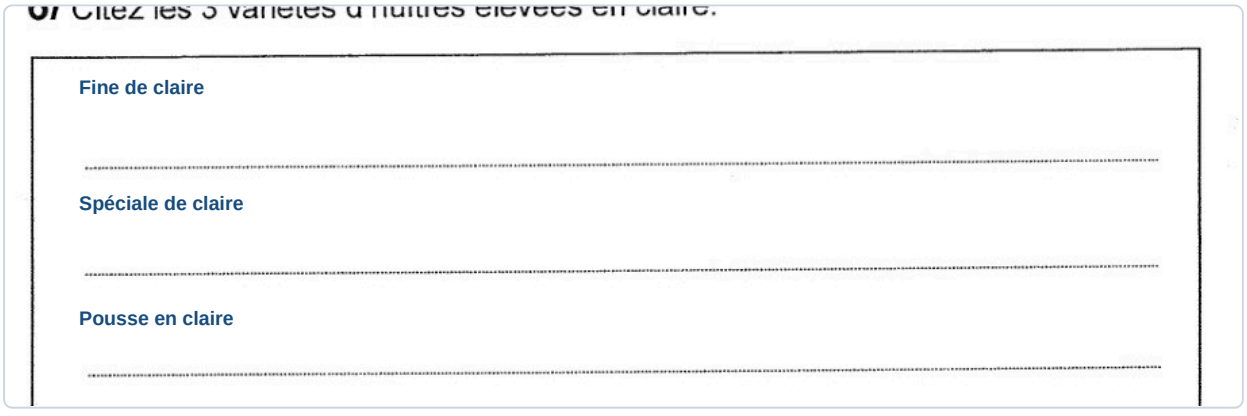
Abondance : vache, pâte pressée cuite, Savoie. Picodon : chèvre, pâte molle à croûte naturelle, Rhône-Alpes. Valençay : chèvre, pâte molle à croûte naturelle, Centre. Chaource : vache, pâte molle à croûte fleurie, Champagne et Bourgogne. Salers : vache, pâte pressée non cuite, Auvergne.

Question 6. Citer les trois variétés d'huîtres élevées en claire.

Les trois dénominations d'huîtres élevées en claire sont :

- Fine de claire
- Spéciale de claire
- Pousse en claire

Variétés d'huîtres élevées en claire



✓ RÉPONSE À RETENIR

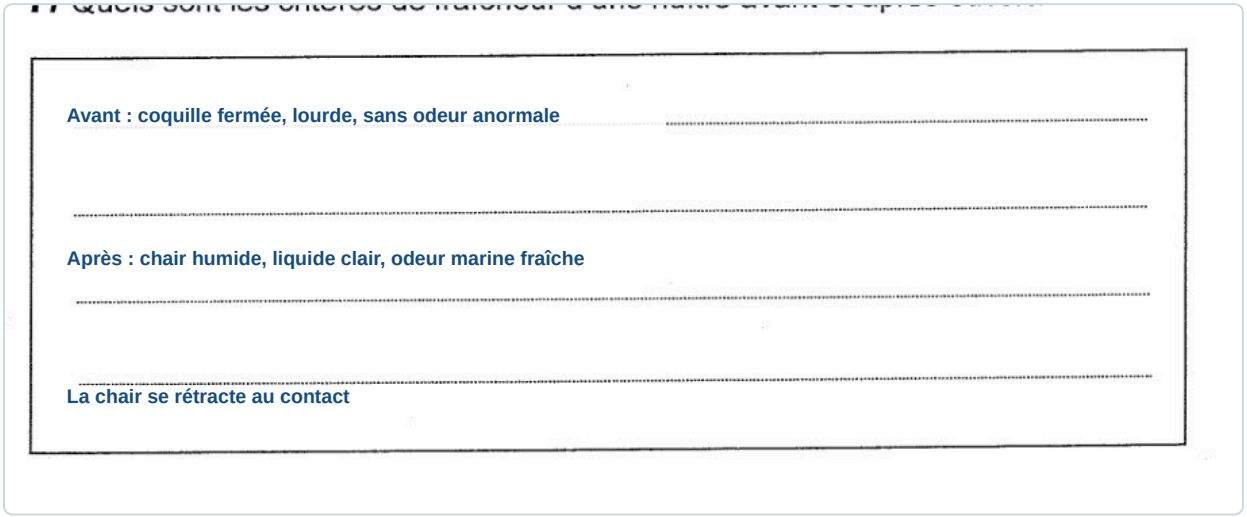
Fine de claire, spéciale de claire et pousse en claire.

Question 7. Indiquer les critères de fraîcheur d'une huître avant et après son ouverture.

À réception, une huître fraîche a la coquille fermée, est lourde et ne dégage pas d'odeur anormale. Après ouverture, vérifiez les signes suivants :

- Chair humide et brillante, avec une odeur fraîche de mer et du liquide clair.
- La chair se rétracte au contact d'une pointe.
- Écartez toute huître sèche, inerte ou à l'odeur suspecte.

Contrôle de fraîcheur des huîtres



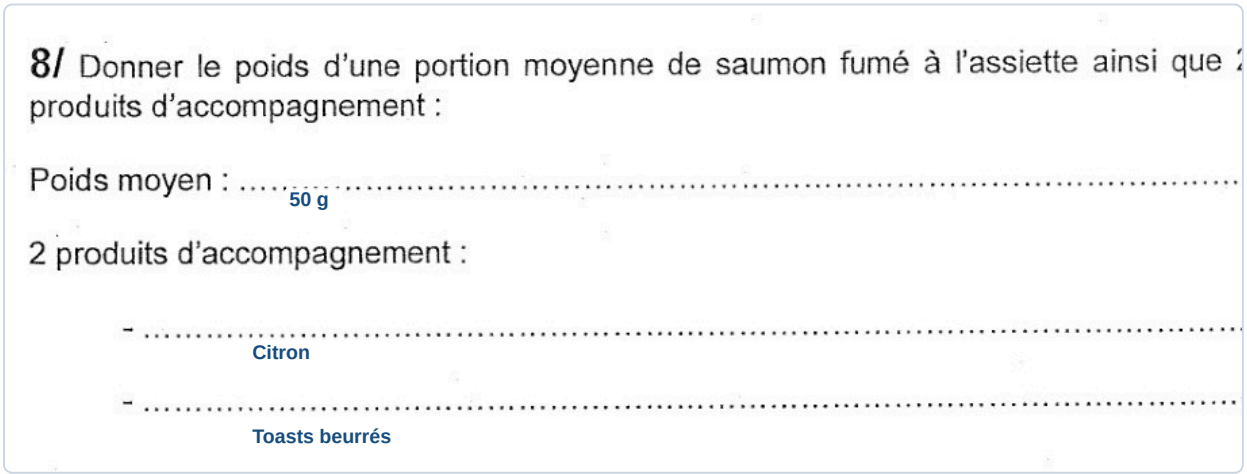
✓ RÉPONSE À RETENIR

Avant : coquille fermée, huître lourde, sans odeur anormale. Après : chair humide, liquide clair, odeur marine fraîche et réaction au contact.

Question 8. Donner le poids moyen d'une portion de saumon fumé servie à l'assiette et citer deux produits d'accompagnement.

Une portion moyenne de saumon fumé servie à l'assiette est de 50 g. Deux accompagnements classiques sont le citron et les toasts beurrés.

Portion et accompagnements du saumon fumé



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Poids moyen : 50 g. Accompagnements : citron et toasts beurrés.

3. Questions d’œnologie

Cette partie aborde plusieurs opérations et procédés de vinification. Le candidat identifie la vinification associée à la fermentation intracellulaire, explique le mutage et décrit l’intérêt de l’éraflage.

Question 1. Nommer la vinification dans laquelle intervient la fermentation intracellulaire, puis citer un vin élaboré selon ce procédé.

La **macération carbonique** est le procédé où intervient la fermentation intracellulaire : les grappes entières sont placées en atmosphère riche en dioxyde de carbone. La fermentation démarre à l’intérieur des baies intactes. Le Beaujolais, notamment le Beaujolais nouveau, est un exemple de vin élaboré selon ce procédé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Macération carbonique : Beaujolais nouveau.

Question 2. Expliquer le terme « mutage » et donner le nom d’un produit obtenu par mutage.

1. Le mutage consiste à ajouter de l’alcool au moût en cours de fermentation.
2. Cette addition arrête l’activité des levures et conserve une partie des sucres naturels du raisin.
3. Le Banyuls est un vin doux naturel obtenu par mutage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mutage : ajout d’alcool pour arrêter la fermentation. Exemple : Banyuls.

Question 2. Expliquer ce que permet l’opération d’éraflage dans les méthodes de vinification.

L’éraflage sépare les baies de raisin de la rafle, c’est-à-dire de la partie ligneuse de la grappe, avant la fermentation.

- Il limite l’extraction des tanins végétaux et des goûts herbacés apportés par les rafles.
- Il peut ainsi réduire l’amertume et rendre le vin plus souple.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L’éraflage retire les rafles avant fermentation et limite les notes végétales et l’amertume.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2008)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U21 Technologie du BP Restaurant, session 2008, dure 3 heures et a un coefficient 3. Le sujet, code U21, s'appuie sur l'organisation d'un gala de 150 convives par le traiteur Mignard, à Avignon. Il évalue l'organisation du travail, les connaissances des produits, les accords mets-vins et les notions de vinification, dont le mutage et l'éraflage.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour appliquer une marge de 4 %, multiplier le besoin prévu par 1,04 et adapter la commande aux conditionnements imposés.
- Un accord mets-vin prend en compte les caractéristiques du plat et doit préciser le type, la couleur et l'AOC choisie.
- Les AOC fromagères se distinguent notamment par le lait utilisé, la famille technologique et la région de production.
- La fermentation intracellulaire, le mutage et l'éraflage désignent des notions ou opérations liées à la vinification.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer le nombre d'unités nécessaires du nombre de bacs à commander et arrondir au conditionnement supérieur.
- Proposer une AOC différente pour chaque mets et indiquer à la fois le type et la couleur du vin.
- Compléter toutes les colonnes demandées dans les tableaux : origine, boisson, famille, lieu ou région.
- Pour l'organisation du service, nommer les fonctions du personnel et justifier le nombre d'employés proposé.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les besoins avec une marge de sécurité de 4 % ?

Multipliez le besoin prévu par 1,04 pour obtenir la quantité avec marge. Lorsque les articles sont livrés en bacs, convertissez ce total en nombre de bacs et arrondissez au bac supérieur.

Q : Que faut-il indiquer pour chaque accord mets-vin ?

Le sujet demande de proposer une AOC de Provence ou du sud de la vallée du Rhône pour chaque mets, de préciser le type et la couleur du vin, et d'utiliser une AOC différente pour chacun.

Q : Comment répartir son temps pendant l'épreuve ?

L'épreuve dure trois heures et comprend trois parties notées. Répartissez le temps entre l'organisation du travail, les connaissances des produits et l'œnologie, puis gardez quelques minutes pour vérifier les tableaux et les calculs.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé pour chaque question ?

Le sujet indique les points par partie : 21,5 pour l'organisation du travail, 30,5 pour la connaissance des produits et 8 pour l'œnologie. Il ne donne pas de répartition détaillée des points par question.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2008/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2008 - 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.