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 2008

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 9 pages numérotées de 1 à 9.

ÉTUDE DE CAS « La société Mignard »

Première partie : organisation du travail (21,5 points)

Vous venez d'être nommé 1er assistant des banquets pour la société Mignard, traiteur et spécialiste de l'organisation de réceptions de prestige à **Avignon dans le sud de la vallée du Rhône en région Provence, Alpes, Côte d'Azur** (PACA).

Dès vos prises de fonction, le directeur des banquets vous confie l'organisation d'un repas de gala de 150 convives pour l'association des régions de France qui aura lieu dans les murs du Palais des Papes.

1/ Dans le cadre d'un accord mets et vin régional, pourriez vous proposer à Mr Gérard (représentant l'association des régions de France) le nom d'un vin d'A.O.C de Provence ou du Sud de la vallée du Rhône pour chacun des plats retenus en précisant le type et la couleur du vin.
Proposer une AOC différente pour chaque mets.

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		
Selle d'agneau rôtie, aubergines confites au miel de romarin		
Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile d'olive vierge et pain de blé noir aux raisins.		
Palet moelleux de chocolat noir à la pistache, crème fouettée à l'orgeat et coulis d'orange.		

2/ *Pour les besoins en mobilier et matériel, vous envisagez de faire appel à une société de location qui sera chargée d'effectuer une livraison sur place.*

Compléter le bon de commande en **annexe 1** (cases marquées d'un point d'interrogation « ? ») **en fonction des consignes précisées ci-dessous** :

- **Pour la commande des tables :**

Uniquement des tables rondes avec la répartition suivante :
1 table de 7 ; 4 tables de 8 ; 10 tables de 10 ; 1 table de 11.

- **Pour la commande des couverts :**

Prévoir systématiquement 4 % en plus. (Marge de sécurité).

- **Pour la commande de la verrerie :**

Prévoir pour une personne :
2 verres à vin de petite taille (livrables par bacs de 40 unités)
2 verres à vin de taille moyenne (livrables par bacs de 24 unités)
1 verre à eau (livrable par bacs de 24 unités)
1 flûte (livrable par bacs de 40 unités).

3/ *Pour cette soirée de gala, Mignard traiteur souhaite tout mettre en œuvre pour assurer une prestation de qualité tant pour le service des mets que pour le service des boissons. La « mise en place banquet » et le « service à l'assiette » ont été retenus.*

Indiquez précisément dans le cadre ci-dessous le nombre d'employés de salle que vous estimez indispensable pour assurer ce service ainsi que la fonction de chacun. Justifiez votre choix.

Deuxième partie : connaissance des produits (30,5 points)

1/ Pour cette soirée de gala de l'association des régions de France, Mr Gérard souhaiterait offrir à chacun des participants un petit panier composé de spécialités gastronomiques (boissons [hors vins], friandises, mets salés…) de la région PACA. Il vous demande de lui faire parvenir une liste de 5 produits parmi lesquels il ferait son choix.

.....
.....
.....
.....
.....

2/ Qu'est-ce que l'INOQ (anciennement l'INAO) ? Expliquez en quelques mots son rôle.

.....
.....
.....
.....
.....

3/ Inscrivez le nom du pays d'origine des spécialités suivantes. Proposez un accord avec une boisson.

SPECIALITE	PAYS ETRANGER	BOISSON
JABUGO	ESPAGNE	RIOJA
CHOUCROUTE		
WATERZOI DE POISSON		
ZARZUELA		
TIRAMISU		
SUSHI		
STRUDEL		

4/ Complétez le tableau suivant.

PRODUIT	FAMILLE	LIEU DE PRODUCTION
ARMAGNAC	EAUX DE VIE DE VIN	GERS, GASCOGNE
NOILLY PRAT		
CACHACA		
BOURBON		
CHARTREUSE		
TEQUILA		
ANGOSTURA		

5/ Complétez le tableau des AOC suivant.

A.O.C	LAIT	FAMILLE	RÉGION
ABONDANCE		Pâte Pressée Cuite	
	CHEVRE		RHONE ALPES
VALENCAY			CENTRE
CHAOURCE	VACHE		
SALERS		Pâte Pressée Non Cuite	

6/ Citez les 3 variétés d'huîtres élevées en claire.

.....

.....

.....

7/ Quels sont les critères de fraîcheur d'une huître avant et après ouverture ?

.....

.....

.....

.....

8/ Donner le poids d'une portion moyenne de saumon fumé à l'assiette ainsi que 2 produits d'accompagnement :

Poids moyen : .....

2 produits d'accompagnement :

- .....

- .....

Troisième partie : questions d'œnologie (8 points)

1/ Fermentation intracellulaire : donner le nom de la vinification dans laquelle intervient cette étape. Citez le nom d'un vin vinifié selon ce procédé.

.....

.....

.....

2/ Mutage : expliquer ce terme. Donnez le nom d'un produit obtenu par mutage.

.....

.....

.....

.....

2/ « L'éraflage » est une opération souvent mise en œuvre dans les méthodes de vinification. Que permet cette opération ?

.....

.....

.....

ANNEXE 1 : DÉTERMINATION DES BESOINS EN LOCATION

traiteur depuis 1961 Mignard

Commande

MIGNARD TRAITEUR
BP 40
665 route du Castel
84 000 AVIGNON
Tel : 04 90 03 02 01

E-Mail : Bqt@mignardtraiteur.com

N° Client : Mig

OPTILOC
212 Avenue de Provence
84120 Avignon

Date de commande : 15/08
Date de livraison : 26/08
A : Palais des Papes, Salle d'honneur.

Quantité commandée	Désignation		Vos réf.	PU HT	PT HT
	Bois				
?	Table ronde ø 150 cm		000027	...	...
?	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	*?*			...	...
156	*?*			...	...
?	Couteau à entremets Vieux Paris inox		0000231	...	...
?	Fourchette à entremets Vieux Paris inox		0000232	...	...
156	*?*		0000233	...	...
	Verrerie				
16	Salière et poivrière en verre		0000124	...	...
16	Cendrier verre prisme ø 11 cm		0000112	...	...
?	Verre à eau Elégance 24.5 cl	**bacs de 24**	0001124	...	...
?	Verre à vin Elégance 19 cl	**bacs de 24**	0001123	...	...
?	Verre à vin Elégance 14.5 cl	**bacs de 40**	0001122	...	...
?	Flûte Elégance	**bacs de 40**	0001138	...	...

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.