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 : **Non indiquée**

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 10**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2008/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2008 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation du travail

Nommé assistant des banquets chez Mignard Traiteur à Avignon, vous préparez un gala de 150 convives au Palais des Papes. L'étude porte sur les accords mets et vins, la commande de mobilier et de matériel en location, ainsi que le dimensionnement de l'équipe de salle.

Question 1. Pour chacun des mets retenus au menu, proposer un vin d'AOC de Provence ou du sud de la vallée du Rhône, en précisant son type et sa couleur. Proposer une AOC différente pour chaque mets.

Les cinq accords ci-dessous proposent des appellations différentes de Provence ou du sud de la vallée du Rhône, avec le type de vin attendu pour chaque mets.

Mets	Type et couleur	Vin AOC
Filet de rouget mariné aux agrumes	Blanc sec	Côtes de Provence blanc
Tartare de tomate aux anchois et mini ratatouille	Rosé	Bellet rosé
Selle d’agneau rôtie aux aubergines confites	Rouge charnu et charpenté	Châteauneuf-du-Pape rouge
Fromages affinés, mesclun et pain de blé noir	Rouge charnu et charpenté	Bandol rouge
Palet moelleux au chocolat noir et à la pistache	Vin doux naturel rouge	Rasteau rouge

✓ RÉPONSE À RETENIR

Côtes de Provence blanc ; Bellet rosé ; Châteauneuf-du-Pape rouge ; Bandol rouge ; Rasteau rouge, vin doux naturel.

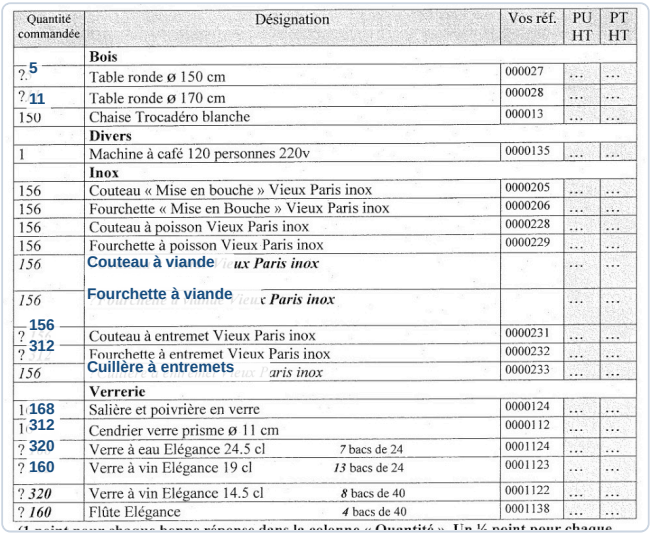
Question 2. Compléter les cases marquées d'un point d'interrogation dans le bon de commande de l'annexe 1. Prévoir les tables rondes selon la répartition indiquée, ajouter 4 % aux besoins en couverts, puis calculer la verrerie nécessaire par personne en respectant les conditionnements en bacs.

La répartition fournit 150 places : 5 tables de 150 cm et 11 tables de 170 cm. Pour les couverts, la marge de 4 % donne 156 pièces par couvert, sauf les fourchettes à entremets, prévues à deux par convive. La verrerie est calculée selon les besoins par personne, puis arrondie au bac supérieur.

Matériel	Quantité	Conditionnement
Tables rondes Ø 150 cm / Ø 170 cm	5 / 11	1 table de 7, 4 de 8 ; 10 de 10, 1 de 11
Couteaux et fourchettes de mise en bouche, à poisson et à viande ; couteaux à entremets ; cuillères à entremets	156 de chaque	Marge de 4 % comprise
Fourchettes à entremets	312	Deux par convive, marge comprise
Verres à eau	168	7 bacs de 24
Verres à vin moyens	312	13 bacs de 24
Verres à vin petits	320	8 bacs de 40
Flûtes	160	4 bacs de 40

Compléter les désignations par « couteau à viande », « fourchette à viande » et « cuillère à entremets ».

Annexe 1 complétée : quantités et désignations



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 à viande *ux Paris inox*		…	…
156	Fourchette à viande *c Paris inox*		…	…
? 156	Couteau à entremet Vieux Paris inox	0000231	…	…
? 312	Fourchette à entremet Vieux Paris inox	0000232	…	…
156	Cuillère à entremets *aris inox*	0000233	…	…
	Verrerie			
168	Salière et poivrière en verre	0000124	…	…
312	Cendrier verre prisme ø 11 cm	0000112	…	…
? 320	Verre à eau Elégance 24.5 cl *7* bacs de 24	0001124	…	…
? 160	Verre à vin Elégance 19 cl *13* bacs de 24	0001123	…	…
? 320	Verre à vin Elégance 14.5 cl *8* bacs de 40	0001122	…	…
? 160	Flûte Elégance *4* bacs de 40	0001138	…	…

(1 point pour chaque bonne réponse dans la colonne « Quantité ». Un ½ point pour chaque

✓ RÉPONSE À RETENIR

5 tables Ø 150 cm, 11 tables Ø 170 cm ; couverts : 156 pièces, ou 312 fourchettes à entremets ; verrerie : 168, 312, 320 et 160 pièces.

Question 3. Pour une mise en place banquet et un service à l'assiette, indiquer le nombre d'employés de salle estimé indispensable, préciser la fonction de chacun et justifier les effectifs choisis.

Pour 150 convives en mise en place banquet et service à l'assiette, une équipe de 11 personnes est adaptée :

- 1 maître d'hôtel pour organiser et coordonner la soirée ; le corrigé accepte 1 à 2 personnes.
- 8 chefs de rang, soit environ 1 pour 20 convives.
- 2 sommeliers pour le conseil et le service des boissons ; le corrigé accepte 2 à 4 personnes.

Ces effectifs sont cohérents avec la facilité du service annoncée dans le sujet.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

1 maître d’hôtel, 8 chefs de rang et 2 sommeliers : 11 employés.

2. Connaissance des produits

Pour le gala, le client souhaite offrir aux participants des paniers de spécialités gastronomiques de la région PACA. Les questions évaluent aussi la connaissance des signes officiels de qualité, des spécialités et boissons du monde, des eaux-de-vie, des fromages AOC, des huîtres et du saumon fumé.

Question 1. Proposer une liste de cinq spécialités gastronomiques de la région PACA pouvant être offertes dans les paniers, parmi les boissons autres que les vins, les friandises et les mets salés.

Exemples de cinq spécialités régionales adaptées à un panier :

- Mignonnette de marc de Garlaban
- Pompe à l'huile
- Tapenade
- Huile d'olive AOC de la vallée des Baux-de-Provence
- Calissons d'Aix

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marc de Garlaban, pompe à l'huile, tapenade, huile d'olive AOC et calissons d'Aix.

Question 2. Indiquer ce que signifie le sigle INOQ, anciennement INAO, et expliquer brièvement le rôle de cet organisme.

INOQ signifie **Institut national de l'origine et de la qualité**. Cet organisme public met en œuvre la politique française relative aux signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité des produits : AOC, IGP, Label Rouge, STG et agriculture biologique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Institut national de l'origine et de la qualité, chargé de la politique des signes officiels de qualité.

Question 3. Pour chaque spécialité du tableau, inscrire le pays d'origine et proposer un accord avec une boisson.

Voici des accords possibles pour les spécialités proposées :

Spécialité	Pays	Boisson
Jabugo	Espagne	Rioja
Choucroute	France	Riesling
Waterzooi de poisson	Belgique	Bière blanche Hoegaarden
Zarzuela	Espagne	DO Ribeiro ou DO Rueda
Tiramisu	Italie	Marsala
Sushi	Japon	Saké tiède ou froid
Strudel	Autriche	Tokaj

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jabugo : Espagne, Rioja. Choucroute : France, Riesling. Waterzooi : Belgique, Hoegaarden. Zarzuela : Espagne, Ribeiro ou Rueda. Tiramisu : Italie, Marsala. Sushi : Japon, saké. Strudel : Autriche, Tokaj.

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	Apéritif à base de vin, vermouth	Languedoc-Roussillon, Marseillan
Cachaça	Eau-de-vie de plante	Brésil
Bourbon	Eau-de-vie de grain	États-Unis
Chartreuse	Liqueur de plante	Rhône-Alpes, Voiron
Tequila	Eau-de-vie de plante	Mexique
Angostura	Amer concentré	Île de Trinidad, Caraïbes

Les familles et lieux de production sont indiqués pour les sept produits.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Armagnac : eau-de-vie de vin, Gers. Noilly Prat : vermouth, Marseillan. Cachaça : Brésil. Bourbon : États-Unis. Chartreuse : Voiron. Tequila : Mexique. Angostura : Trinidad.

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

Les familles sont précisées selon la classification fromagère usuelle. Le Picodon est une pâte molle à croûte naturelle, contrairement au Chevrotin, qui est une pâte pressée non cuite.

AOC	Lait	Famille	Région
Abondance	Vache	Pâte pressée cuite	Rhône-Alpes
Chevrotin	Chèvre	Pâte pressée non cuite	Rhône-Alpes
Picodon	Chèvre	Pâte molle à croûte naturelle	Drôme ou Ardèche, Rhône-Alpes
Valençay	Chèvre	Pâte molle à croûte naturelle	Centre
Chaource	Vache	Pâte molle à croûte fleurie	Champagne
Salers	Vache	Pâte pressée non cuite	Auvergne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tableau complété avec les types de lait, familles et régions des six fromages.

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

Trois variétés d'huîtres élevées en claire sont la **fine de claire**, la **spéciale de claire** et la **pousse en claire**. La fine de claire Label Rouge constitue également une réponse admise.

✓ 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.

Les critères de fraîcheur se vérifient avant et après l'ouverture :

- **Avant :** coquille hermétiquement close et odeur agréable.
- **Après :** huître vivante, baignant dans son eau et se rétractant au contact de la pointe du couteau.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coquille close, odeur agréable, huître vivante dans son eau et rétractile au contact du couteau.

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

Compter **80 à 100 g** de saumon fumé par personne. Deux accompagnements possibles : toasts et citron. Le beurre ou une crème à la ciboulette ou à l'aneth conviennent également.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 80 à 100 g par personne, avec des toasts et du citron.

3. Questions d'œnologie

Cette partie traite de trois opérations ou phénomènes liés à la vinification : la fermentation intracellulaire, le mutage et l'éraflage. Il faut identifier les procédés concernés, citer un produit issu du mutage et expliquer l'effet recherché par l'éraflage.

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

La fermentation intracellulaire intervient dans la **macération carbonique**. Elle se produit dans des baies de raisin entières et caractérise notamment la vinification de vins primeurs. Le corrigé original accepte comme exemples le beaujolais et le côtes-du-Rhône primeur. Il suffit d'en citer un pour répondre à la question.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Vinification : macération carbonique. Exemple : beaujolais primeur ou côtes-du-Rhône primeur.

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

Le **mutage** est une opération de vinification qui arrête la fermentation alcoolique par addition d'alcool dans le moût. Le produit obtenu cité dans le corrigé est un **vin doux naturel (VDN)**.

- Action : ajout d'alcool au moût.
- Effet : arrêt de la fermentation alcoolique.
- Produit : VDN.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Mutage : arrêt de la fermentation alcoolique par ajout d'alcool au moût. Produit obtenu : vin doux naturel (VDN).

Question 3. Expliquer ce que permet l'éraflage dans les méthodes de vinification.

L'éraflage consiste à retirer la rafle des grappes. Cette partie du raisin contient des tanins susceptibles de donner de l'âpreté au vin. Son retrait permet donc d'obtenir des vins **moins tanniques** et d'éviter l'âpreté due aux tanins de la rafle, comme indiqué dans le corrigé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> L'éraflage permet d'obtenir des vins moins tanniques en évitant l'âpreté due aux tanins de la rafle.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve de BP Restaurant, sous-épreuve U21 Technologie, session 2008, code U21, consacrée à l'étude de cas « La société Mignard ». La durée et le coefficient ne sont pas indiqués. Les trois parties évaluent l'organisation d'un gala de 150 convives, la connaissance des produits et les notions essentielles d'œnologie, notamment les accords mets et vins, les appellations et les procédés de vinification.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour chaque mets, proposer un vin en cohérence avec le plat et respecter la demande d'une AOC différente.
- La verrerie se calcule par convive, puis se commande en bacs complets selon le conditionnement indiqué.
- Le mutage interrompt la fermentation alcoolique par ajout d'alcool au moût et permet notamment d'obtenir un vin doux naturel.
- L'éraflage retire les rafles et limite l'apport de leurs tanins, ce qui contribue à réduire l'âpreté du vin.

Points de vigilance & attentes du jury

- Associer chaque plat à un type, une couleur et une AOC distincte, conformément à la consigne.
- Appliquer la marge de sécurité de 4 % aux couverts et respecter les conditionnements de verrerie en bacs.
- Relier les effectifs de salle aux fonctions attendues et justifier leur adéquation au banquet de 150 convives.
- Dans les tableaux, compléter toutes les colonnes demandées sans confondre famille, pays d'origine et région de production.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les quantités de verrerie à commander pour le banquet ?

Multipliez le nombre de convives par le nombre de verres prévu par personne. Divisez chaque total par la capacité du bac correspondant, puis arrondissez au bac entier supérieur, puisque la livraison s'effectue par conditionnements complets.

Q : Quelle différence faut-il retenir entre fermentation intracellulaire et mutage ?

La fermentation intracellulaire intervient dans la macération carbonique, méthode utilisée notamment pour des vins primeurs. Le mutage est une opération distincte qui arrête la fermentation alcoolique par ajout d'alcool au moût.

Q : Le sujet donne-t-il une durée ou un coefficient, et comment les points sont-ils répartis ?

Aucune durée ni aucun coefficient n'est imprimé sur le sujet fourni. Les barèmes indiqués par partie sont de 21,5 points en organisation du travail, 30,5 points en connaissance des produits et 8 points en œnologie.

Q : Quels critères de fraîcheur d'une huître faut-il mentionner ?

Avant ouverture, l'huître doit être hermétiquement close et avoir une odeur agréable. Après ouverture, elle doit baigner dans son eau, être vivante et se rétracter sous la pointe du couteau.

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