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

ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ A TITRE INDICATIF

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'AOC de Provence ou du Sud de la vallée du Rhône pour chacun des plats retenus en précisant le type et la couleur du vin. **(8 points).**
Proposer une AOC différente pour chaque mets. **(8 x 1 point)**

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	**Vin blanc sec ou vin rosé**	**AOC Bellet .etc ...**
Selle d'agneau rôtie, aubergines confites au miel de romarin	**Vin rouge charnu à charpenté**	**AOC Châteauneuf du pape rouge .etc ...**
Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile d'olive vierge et pain de blé noir aux raisins.	**Vin rouge charnu à charpenté ou un vin blanc sec**	**AOC Bandol.etc...**
Palet moelleux de chocolat noir à la pistache, crème fouettée à l'orgeat et coulis d'orange.	**VDN rouge** **Vin blanc effervescent**	**AOC Rasteau,** **AOC Clairette de Die.etc...**

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 (9.5 points)** :

- **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 flutte (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.

Indiquer 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 **(3 points) (0,5 point pour le nombre - 0,5 point pour la justification)**

Exemple :

1 à 2 Maître(s) d'hôtel responsable(s) de l'organisation de cette soirée (1 accepté en raison de la facilité du service)

8 Chefs de rang (1 Chef de rang pour environ 20 couverts)
Une variation d'un Chef de rang peut être acceptée

2 à 4 Sommeliers (une réponse variant entre 2 et 4 sommeliers semblerait cohérente en raison de la facilité du service)

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 **(2.5 points).**
(5 x 0,5 point) Accepter toute proposition logique

• **Mignonnette de Marc de Garlaban ou de liqueur de Génépy...**
• **Pompe à l'huile, fruits confits d'Apt...**
• **Petits pots de tapenade, de poichichade, de caviar d'aubergine...**
• **Huile d'olives AOC (de la Vallée des Baux de Provence, de Haute Provence...)**
• **Berlingots de Carpentras, Calissons d'Aix, Miel de lavande,...**

2/ Qu'est-ce que l'INOQ (anciennement l'INAO) ? Expliquer en quelques mots son rôle **(3 points).**

Institut National de l'Origine et de la Qualité. (1 point)

Cet institut public et administratif est chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux produits sous signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité : (AOC ; IGP ; label rouge ; STG et agriculture biologique). (2 points)

3/ Inscrire le nom du pays d'origine des spécialités suivantes. Proposer un accord avec une boisson **(6 points) (12 x O,5 point)**

SPECIALITE	PAYS	BOISSON
JABUGO	ESPAGNE	RIOJA
CHOUCROUTE	**FRANCE**	**RIESLING**
WATERZOOI DE POISSON	**BELGIQUE**	**BIÈRE BLANCHE HOEGAARDEN**
ZARZUELA	**ESPAGNE**	**D.O RIBEIRO, D.O RUEDA**
TIRAMISU	**ITALIE**	**MARSALA**
SUSHI	**JAPON**	**SAKE TIEDE OU FROID**
STRUDEL	**AUTRICHE**	**TOKAJ**

4/ Compléter le tableau suivant **(6 points) (12 x O,5 point)**

PRODUIT	FAMILLE	LIEU DE PRODUCTION
ARMAGNAC	EAUX DE VIE DE VIN	GERS, GASCOGNE
NOILLY PRAT	**ABV / VERMOUTH**	**LANGUEDOC ROUSSILLON / MARSEILLAN**
CACHACA	**EAU DE VIE DE PLANTE**	**BRESIL**
BOURBON	**EAU DE VIE DE GRAIN**	**ETATS UNIS**
CHARTREUSE	**LIQUEUR DE PLANTE**	**RHONE-ALPES / VOIRON**
TEQUILA	**EAU DE VIE DE PLANTE**	**MEXIQUE**
ANGOSTURA	**AMER CONCENTRE**	**ILE DE TRINIDAD / LES CARAIBES**

5/ Compléter le tableau des AOC suivant **(5 points) (10 x 0,5 point)**

A . O. C	LAIT	FAMILLE	REGION
ABONDANCE	**VACHE**	PPC	**RHONE ALPES**
CHEVROTIN OU PICODON DROME OU PICODON ARDECHE	CHEVRE	**PPNC**	RHONE ALPES
VALENCAY	**CHEVRE**	**PMCN**	CENTRE
CHAOURCE	VACHE	**PMCF**	**CHAMPAGNE**
SALERS	**VACHE**	PPNC	**AUVERGNE**

6/ Citer les 3 variétés d'huîtres élevées en claire **(3 points).**

- **FINE DE CLAIRE**
- **FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE**
- **SPÉCIALE DE CLAIRE**
- **POUSSE EN CLAIRE**

7/ Quels sont les critères de fraîcheur d'une huître avant et après ouverture **(4 points)** ?

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

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

Poids moyen ***(1 point)***
Environ de 80 g à 100 g

2 Produits d'accompagnement ***(2 x 0,5 point)***
Toasts, beurre, crème ciboulette (aneth), citron...

Troisième partie : questions d'œnologie (8 points)

1/ Fermentation intracellulaire : donner le nom de la vinification dans laquelle intervient cette étape. Citer le nom d'un vin vinifié selon ce procédé. **(3 points)** ***(2 x 1,5 points)***

Macération carbonique.

Le beaujolais ou côte du Rhône primeur...

2/ Mutage : expliquer ce terme. Donner le nom d'un produit obtenu par mutage.
(3 points) ***(2 x 1,5 points)***

Opération de vinification qui consiste à stopper la fermentation alcoolique par addition d'alcool dans le moût.

(VDN)

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

D'obtenir des vins moins tanniques. On évite l'âpreté due au tanin contenu dans la rafle.

ANNEXE 1 : DÉTERMINATION DES BESOINS EN LOCATION

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

E-Mail : Bqt@mignardtraiteur.com

Commande

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				
?*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 Vieux Paris inox***			…	…
156	*?**Fourchette à viande Vieux Paris inox***			…	…
? *156*	Couteau à entremet Vieux Paris inox		0000231	…	…
? *312*	Fourchette à entremet Vieux Paris inox		0000232	…	…
156	*?Cuillère à entremet Vieux Paris inox*		0000233	…	…
	Verrerie				
16	Salière et poivrière en verre		0000124	…	…
16	Cendrier verre prisme ø 11 cm		0000112	…	…
? *168*	Verre à eau Elégance 24.5 cl	*7* bacs de 24	0001124	…	…
? *312*	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 bonne réponse dans la colonne « Désignation »).

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.