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

Sous épreuve : U21 Technologie

Session 2009 • Code sujet : **U21** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation du travail pour un repas de prestige** (4 questions) — **Page 3**
2. **Connaissance des produits** (10 questions) — **Page 7**
3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2009/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation du travail pour un repas de prestige

Un congrès international de 250 personnes se tient en novembre à Toulouse, dans l'établissement de grand standing Le Capitole. Le candidat doit organiser un repas de prestige présentant des spécialités régionales accompagnées de vins adaptés.

Organisation du travail

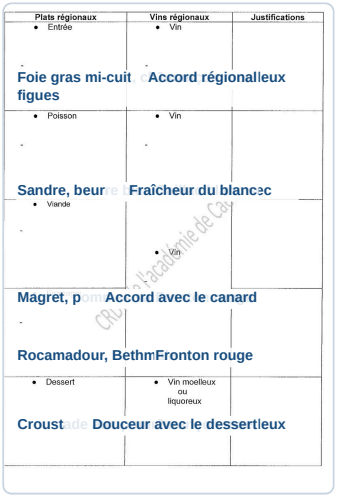
Question A. Élaborer une proposition de menu à quatre plats, avec une assiette de deux fromages et les boissons correspondantes, puis justifier globalement les choix dans l'annexe 1.

Ce menu de novembre met en valeur les produits régionaux et suit une progression des saveurs. Les quatre plats sont l'entrée, le poisson, la viande et le dessert ; l'assiette de deux fromages complète le repas.

Service	Proposition régionale	Vin ou boisson
Entrée	Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues	Jurançon moelleux
Poisson	Filet de sandre, beurre blanc	Gaillac blanc sec
Viande	Magret de canard, pommes sarladaises	Fronton rouge
Fromages	Rocamadour et Bethmale	Fronton rouge
Dessert	Croustade aux pommes	Jurançon moelleux

Les accords régionaux accompagnent les mets sans masquer leurs saveurs ; le vin doux convient au foie gras et au dessert.

Annexe 1 complétée : menu et accords



✓ RÉPONSE À RETENIR

Foie gras, sandre, magret, Rocamadour et Bethmale, croustade aux pommes ; Jurançon, Gaillac blanc, Fronton et Jurançon moelleux.

Question B. Indiquer dans l'annexe 2 les proportions des marchandises nécessaires au service : vins accompagnant l'entrée, le poisson et la viande, vin moelleux ou liquoreux, pain, eau minérale, fromages, café et sucre.

Proposition de prévision pour 250 convives, avec des portions indicatives : 10 cl par personne pour chaque vin de repas, 6 cl de vin doux, 50 g de pain, 50 cl d'eau, 80 g de fromages, 8 g de café et 10 g de sucre.

Produit	Par personne	Pour 250 personnes
Vin pour l'entrée, le poisson et la viande	10 cl par vin	25 L, soit 34 bouteilles de 75 cl par vin
Vin moelleux ou liquoreux	6 cl	15 L, soit 20 bouteilles de 75 cl
Pain	50 g	12,5 kg
Eau minérale	50 cl	125 L
Fromages	80 g	20 kg
Café	8 g	2 kg
Sucre	10 g	2,5 kg, soit 500 morceaux de 5 g

Les nombres de bouteilles sont arrondis à l'unité supérieure. Ajuster ces prévisions aux contenances réellement servies et aux habitudes de l'établissement.

Annexe 2 complétée : proportions

Produits	Proportions
Vin accompagnant l'entrée	25 L : 34 bouteilles par vin
Vin accompagnant le poisson	25 L : 34 bouteilles par vin
Vin accompagnant la viande	25 L : 34 bouteilles par vin
Vin moelleux ou liquoreux	15 L : 20 bouteilles
Pain	12,5 kg
Eau minérale	125 L
Fromages	20 kg
Café	2 kg
Sucre	2,5 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévoir 34 bouteilles de chaque vin de repas, 20 bouteilles de vin doux, 12,5 kg de pain, 125 L d'eau, 20 kg de fromages, 2 kg de café et 2,5 kg de sucre.

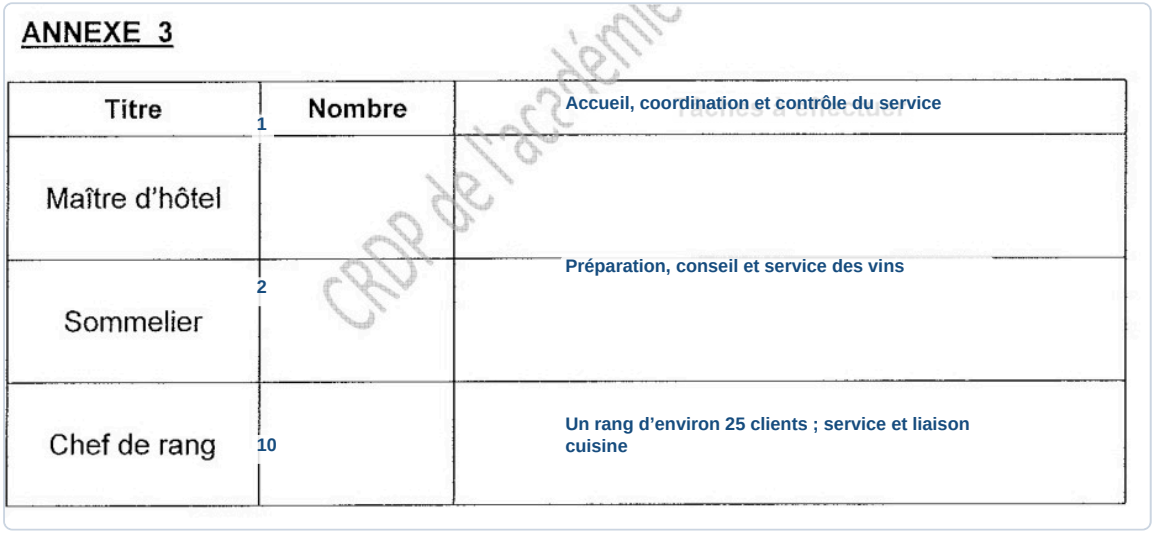
Question C. Définir les besoins en personnel en précisant le nombre de personnes et les tâches à effectuer pour le maître d'hôtel, le sommelier et le chef de rang, dans l'annexe 3.

Pour 250 convives, cette proposition répartit le service en 10 rangs d'environ 25 personnes. Le nombre de personnels est une estimation d'organisation à adapter au plan de salle et au niveau de prestation.

Fonction	Nombre	Tâches principales
Maître d'hôtel	1	Accueillir les convives, répartir et coordonner l'équipe, annoncer les services et contrôler leur déroulement.
Sommelier	2	Préparer les vins, conseiller, présenter et servir les bouteilles à la température adaptée.
Chef de rang	10	Prendre en charge un rang, superviser les commis, servir et débarrasser, assurer la liaison avec la cuisine.

Le maître d'hôtel veille au rythme et à la qualité d'ensemble du repas.

Annexe 3 complétée : personnel



ANNEXE 3

Titre	Nombre	Tâches à effectuer
Maître d'hôtel	1	Accueil, coordination et contrôle du service
Sommelier	2	Préparation, conseil et service des vins
Chef de rang	10	Un rang d'environ 25 clients ; service et liaison cuisine

CRDP de l'académie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Proposition : 1 maître d'hôtel, 2 sommeliers et 10 chefs de rang, soit environ 25 convives par rang.

Question D. Compléter dans l'annexe 4 les fiches des produits internationaux Porto, Caviar, Blue Mountain et Cognac. Indiquer les informations demandées pour chaque produit : pays d'origine, nature, variétés lorsqu'elles sont demandées et utilisation.

Le Porto est un vin muté portugais ; Ruby et Tawny désignent deux styles courants. Le caviar est constitué d'œufs d'esturgeon salés, notamment de béluga et de sevruga. Blue Mountain est un café jamaïcain. Le Cognac est une eau-de-vie de vin française ; VSOP et XO sont des mentions de vieillissement.

Produit	Pays d’origine	Nature et variétés	Utilisation
Porto	Portugal, vallée du Douro	Vin muté ; Ruby et Tawny	Apéritif, cuisine, accompagnement de fromages
Caviar	Russie, bassin de la mer Caspienne	Œufs salés d’esturgeon ; Beluga et Sevruga	Servi froid, à l’apéritif ou en garniture
Blue Mountain	Jamaïque	Café arabica	Préparation et service du café
Cognac	France, région de Cognac	Eau-de-vie de vin ; VSOP et XO	Digestif, dégustation ou cuisine

Les mentions VSOP et XO caractérisent le vieillissement du Cognac, et non des cépages.

Annexe 4 complétée : produits internationaux



✓ RÉPONSE À RETENIR

Porto : vin muté du Portugal. Caviar : œufs d’esturgeon. Blue Mountain : café arabica de Jamaïque. Cognac : eau-de-vie de vin française.

2. Connaissance des produits

Cette partie porte sur les appellations viticoles, les mets et fromages d'origines diverses et les opérations de vinification. Elle évalue aussi les connaissances sur les sauces, les produits et leurs variétés, les obligations liées au débit de boissons, les fromages et les cocktails.

Question A. Compléter le tableau des appellations Crépy, Rioja Alta, Cornas, Chianti, Château Chalon, Muscat de Samos, Pomerol, Pouilly fumé et Bandol rouge en indiquant, pour chacune, le cépage principal et le pays ou la région.

Les appellations sont associées à leur cépage dominant et à leur région viticole de référence. Certaines autorisent plusieurs cépages, mais le tableau retient le cépage caractéristique. Les régions françaises sont indiquées avec leur pays.

Appellation	Cépage principal	Pays ou région
Crépy	Chasselas	France, Savoie
Rioja Alta	Tempranillo	Espagne, Rioja
Cornas	Syrah	France, vallée du Rhône
Chianti	Sangiovese	Italie, Toscane
Château-Chalon	Savagnin	France, Jura
Muscat de Samos	Muscat blanc à petits grains	Grèce, île de Samos
Pomerol	Merlot	France, Bordeaux
Pouilly fumé	Sauvignon blanc	France, Loire
Bandol rouge	Mourvèdre	France, Provence

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crépy : Chasselas ; Rioja Alta : Tempranillo ; Cornas : Syrah ; Chianti : Sangiovese ; Château-Chalon : Savagnin ; Muscat de Samos : muscat ; Pomerol : Merlot ; Pouilly fumé : Sauvignon ; Bandol rouge : Mourvèdre.

Question B. **Indiquer le pays d'origine de chaque mets - Moussaka, Haggis, Waterzoï, Guacamole, Zarzuela, jambon de Westphalie, Gravelax et Goulash - et de chaque fromage - Cheddar, Gorgonzola, Féta, Roncal, Gouda, Ossau-Iraty, Stilton et Parmesan.**

Mets	Pays	Fromage	Pays
Moussaka	Grèce	Cheddar	Angleterre
Haggis	Écosse	Gorgonzola	Italie
Waterzoï	Belgique	Féta	Grèce
Guacamole	Mexique	Roncal	Espagne
Zarzuela	Espagne	Gouda	Pays-Bas
Jambon de Westphalie	Allemagne	Ossau-Iraty	France
Gravlax	Suède	Stilton	Angleterre
Goulash	Hongrie	Parmesan	Italie

Les pays indiqués sont les origines traditionnellement associées à ces spécialités et fromages.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mets : Grèce, Écosse, Belgique, Mexique, Espagne, Allemagne, Suède, Hongrie. Fromages : Angleterre, Italie, Grèce, Espagne, Pays-Bas, France, Angleterre, Italie.

Question C. **Attribuer à chacune des six définitions l'une des opérations de vinification suivantes : sulfitage, ouillage, remontage, chaptalisation, collage ou mutage.**

Associer chaque définition à l'opération correspondante, dans l'ordre du tableau du sujet :

1. Compenser l'évaporation dans un fût : ouillage.
2. Clarifier avec un produit protéique : collage.
3. Ajouter du sucre au moût : chaptalisation.
4. Arrêter la fermentation par ajout d'alcool : mutage.
5. Aérer la cuvée et remettre les matières solides en contact avec le liquide : remontage.
6. Aseptiser le moût : sulfitage.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Dans l'ordre : ouillage, collage, chaptalisation, mutage, remontage, sulfitage.

Question D. Citer deux sauces émulsionnées froides et deux sauces émulsionnées chaudes, en précisant les ingrédients utilisés pour chacune.

Les sauces froides sont émulsionnées sans cuisson ; les sauces chaudes se montent doucement pour éviter la coagulation des jaunes. Exemples et ingrédients principaux :

- **Froides, mayonnaise :** jaune d'œuf, huile, moutarde, vinaigre ou citron, sel.
- **Froides, tartare :** mayonnaise, câpres, cornichons, persil, cerfeuil, estragon.
- **Chaudes, hollandaise :** jaunes d'œufs, beurre clarifié, jus de citron, sel.
- **Chaudes, béarnaise :** jaunes d'œufs, beurre, réduction vinaigrée, échalote, estragon, cerfeuil.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Froides : mayonnaise et tartare. Chaudes : hollandaise et béarnaise. Leurs ingrédients principaux sont précisés ci-dessus.

Question E. Citer cinq obligations que doit respecter un exploitant de débit de boissons.

Parmi les obligations essentielles de l'exploitant d'un débit de boissons, on peut citer :

- détenir la licence adaptée et effectuer la déclaration préalable requise ;
- afficher les prix des boissons de façon visible ;
- proposer des boissons sans alcool ;
- ne pas vendre ni offrir d'alcool aux mineurs ;
- ne pas servir une personne manifestement ivre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Licence et déclaration ; affichage des prix ; offre de boissons sans alcool ; interdiction de vente aux mineurs ; refus de servir une personne manifestement ivre.

Question F. Énumérer trois pays ou régions producteurs pour chacun des produits suivants : rhum, foie gras, bœuf et whisky ou whiskey.

Voici trois pays ou régions producteurs ou réputés pour chaque produit demandé. Pour le foie gras, les régions citées sont des bassins de production reconnus ; pour le whisky, les trois origines sont des traditions majeures.

Produit	Pays ou régions
Rhum	Cuba ; Martinique ; Guadeloupe
Foie gras	Sud-Ouest de la France ; Alsace ; Hongrie
Bœuf	France ; Argentine ; Irlande
Whisky ou whiskey	Écosse ; Irlande ; États-Unis

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rhum : Cuba, Martinique, Guadeloupe. Foie gras : Sud-Ouest français, Alsace, Hongrie. Bœuf : France, Argentine, Irlande. Whisky : Écosse, Irlande, États-Unis.

Question G. Proposer la composition d'une assiette de six fruits exotiques, à l'exclusion des agrumes.

Composer l'assiette avec six fruits distincts, mûrs et variés en couleurs et en textures. Aucun agrume n'est inclus.

Mangue, ananas, banane, papaye, fruit de la passion et litchi.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mangue, ananas, banane, papaye, fruit de la passion et litchi.

Question H. Indiquer le nom du produit correspondant aux variétés suivantes : Sidamo et Maragogype ; Mâche et Batavia ; Beluga et Sevruga ; Earl Grey et Darjeeling ; Gariguette et Mara des bois ; Sambuca, Ouzo et Raki ; Charlotte et BF 15 ; Origan et Sarriette ; Raifort, Pickles et Criste marine.

Les noms réunis sur chaque ligne désignent des variétés ou des produits d'une même famille. Pour les spiritueux, Sambuca, Ouzo et Raki sont des boissons anisées ; Raifort, Pickles et Criste marine sont regroupés parmi les condiments.

1. Sidamo / Maragogype : café.
2. Mâche / Batavia : salade.
3. Beluga / Sevruga : caviar.
4. Earl Grey / Darjeeling : thé.
5. Gariguette / Mara des bois : fraise.
6. Sambuca / Ouzo / Raki : spiritueux anisés.
7. Charlotte / BF 15 : pomme de terre.
8. Origan / Sarriette : herbes aromatiques.
9. Raifort / Pickles / Criste marine : condiments.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Café ; salade ; caviar ; thé ; fraise ; spiritueux anisés ; pomme de terre ; herbes aromatiques ; condiments.

Question I. **Compléter le tableau des fromages en indiquant les appellations d'origine contrôlée, les régions, les familles et les types de lait manquants, à partir des renseignements déjà présents dans le tableau.**

Les fromages manquants se déduisent des régions et des familles déjà imprimées. Le fromage de Champagne est le Chaource ; le fromage persillé du Rouergue est le Roquefort. Le tableau précise les appellations, régions, familles et laits.

Fromage AOC	Région	Famille	Lait
Chaource	Champagne	Pâte molle à croûte fleurie	Vache
Crottin de Chavignol	Berry	Pâte molle à croûte naturelle	Chèvre
Roquefort	Rouergue	Pâte persillée	Brebis
Munster	Alsace	Pâte molle à croûte lavée	Vache
Beaufort	Savoie	Pâte pressée cuite	Vache

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chaource, Crottin de Chavignol, Roquefort, Munster et Beaufort, avec les régions, familles et types de lait du tableau.

Question J. **Citer l'élément principal entrant dans la composition de chacun des cocktails suivants : Jack Rose, Daïquiri, Margarita et Rob Roy.**

L'élément principal correspond au spiritueux de base qui donne son identité au cocktail. Les autres ingrédients, comme les jus, sirops ou vermouths, complètent la recette.

1. Jack Rose : Applejack, eau-de-vie de pomme.
2. Daïquiri : rhum blanc.
3. Margarita : tequila.
4. Rob Roy : whisky écossais.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jack Rose : Applejack ; Daïquiri : rhum blanc ; Margarita : tequila ; Rob Roy : whisky écossais.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Épreuve U21 Technologie du Brevet professionnel Restaurant, session 2009, durée trois heures, coefficient 3. Le sujet organise un repas de prestige pour 250 congressistes à Toulouse, autour de spécialités régionales et de leurs vins. Il évalue aussi les connaissances sur les appellations, produits, vinification, fromages, sauces, boissons et cocktails, ainsi que la gestion des approvisionnements et du personnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un accord mets-vins se construit selon les saveurs, l'intensité et la structure du plat et du vin, en tenant compte de leur région.
- L'ouillage complète un fût pour compenser l'évaporation ; le remontage aère la cuvée et remet les matières solides en contact avec le liquide.
- La chaptalisation ajoute du sucre au moût ; le mutage arrête la fermentation par addition d'alcool.
- Pour une fiche produit, renseigner les rubriques demandées : origine, nature, variétés et utilisation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter la demande de menu : quatre plats, une assiette de deux fromages, des boissons et une justification globale.
- Indiquer les proportions demandées pour chaque produit de l'annexe 2, sans oublier aucune ligne.
- Dans les tableaux, distinguer pays, région, appellation, cépage, famille et type de lait.
- Préciser les effectifs et les tâches pour chaque fonction ; donner les ingrédients demandés pour les sauces.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment justifier un accord entre un plat régional et un vin ?

Reliez le plat et le vin par leur origine lorsque c'est pertinent, puis tenez compte de leurs intensités, de leurs arômes et de leur structure. Expliquez pourquoi le vin accompagne le plat sans dominer ses saveurs.

Q : Comment distinguer l'ouillage du remontage en vinification ?

L'ouillage consiste à compléter un fût pour compenser le vin évaporé. Le remontage consiste à reverser le liquide sur les matières solides afin d'aérer la cuvée et de favoriser leur contact.

Q : Le sujet indique-t-il un nombre de points par partie ?

Aucun barème détaillé par partie ou par question n'est imprimé. Le sujet précise seulement que la sous-épreuve U21 dure trois heures et a un coefficient de 3. Répartissez votre temps entre les deux parties et vérifiez les annexes.

Q : Quels critères de notation ou normes le sujet demande-t-il de respecter ?

Aucune grille de notation ni norme de jury n'est reproduite dans le sujet. Répondez selon les rubriques indiquées, complétez toutes les lignes et justifiez les choix de menu et d'accords régionaux dans l'annexe 1.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2009/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2009 - 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.