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 2009

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U21 Technologie

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

CRDP de l'académie de Caen

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 8.

Un congrès international de 250 personnes se tient au mois de novembre à Toulouse, ville où vous êtes responsable de la restauration dans un établissement de grand standing « Le Capitole », rue des Templiers.

La direction de l'entreprise vous charge de l'organisation générale d'un repas de prestige présentant des spécialités régionales accompagnées des vins en rapport.

PREMIÈRE PARTIE : ORGANISATION DU TRAVAIL

A. Élaborer une proposition de menu à 4 plats avec 1 assiette de 2 fromages et les boissons correspondantes en justifiant globalement votre choix **(annexe 1)**.

B. Donner les proportions des marchandises nécessaires au service **(annexe 2)**.

C. Définir les besoins en personnel en précisant les tâches à effectuer **(annexe 3)**.

D. Compléter les fiches de produits internationaux **(annexe 4)**.

DEUXIÈME PARTIE : CONNAISSANCE DES PRODUITS

A. Compléter le tableau suivant :

Appellation	Cépage principal	Pays ou Région
Crépy		
Rioja Alta		
Cornas		
Chianti		
Château Châlon		
Muscat de Samos		
Pomerol		
Pouilly fumé		
Bandol rouge		

CRDP de l'académie de Caen

B. Indiquer le pays d'origine des mets et fromages suivants :

Mets	Pays	Fromages	Pays
Moussaka		Cheddar	
Haggis		Gorgonzola	
Waterzoï		Féta	
Guacamole		Roncal	
Zarzuella		Gouda	
Jambon de Westphalie		Ossau-Iraty	
Gravelax		Stilton	
Goulash		Parmesan	

C. Attribuer à chaque définition une des 6 opérations de vinification suivantes :

- Sulfitage
- Remontage
- Collage
- Ouillage
- Chaptalisation
- Mutage

Définitions	Opérations
Remplir un fût ayant subit une évaporation de son contenu	
Ajouter au vin un produit de nature protéique pour le clarifier	
Ajouter du sucre au moût pour augmenter le degré d'alcool	
Stopper la fermentation par addition d'alcool	
Aérer la cuvée et garder les matières solides avec le liquide	
Aseptiser le moût	

CRDP de l'académie de Caen

D. Citer 2 sauces émulsionnées froides et 2 sauces émulsionnées chaudes en précisant les ingrédients utilisés.

Sauces froides	
Sauces	Ingrédients

Sauces chaudes	
Sauces	Ingrédients

E. Citer 5 obligations que doit respecter un exploitant de débit de boissons.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

CRDP de l'académie de Caen

F. Énumérer 3 pays ou régions producteurs des produits suivants :

Produits	**Pays ou régions**		
Rhum			
Foie gras			
Bœuf			
Whisky ou Whiskey			

G. Proposer la composition d'une assiette de fruits exotiques (6 fruits hors agrumes) :

- -
- -
- -

H. Indiquer le nom du produit correspondant aux différentes variétés :

Variétés	Produits
Sidamo / Maragogype	
Mâche / Batavia	
Beluga / Sevruga	
Earl Grey / Darjeeling	
Garriguette / Mara des bois	
Sambucca / Ouzo / Raki	
Charlotte / BF 15	
Origan / Sarriette	
Raifort / Pickles / Criste marine	

I. Compléter le tableau suivant :

Fromages A. O. C.	Régions	Familles	Lait
	Champagne	Pâte molle à croûte fleurie	
Crottin de Chavignol			
	Rouergue	Pâte persillée	
	Alsace	Pâte molle à croûte lavée	Vache
	Savoie	Pâte pressée cuite	

CRDP de l'académie de Caen

J. Citer l'élément principal entrant dans la composition des cocktails suivants :

Nom du cocktail	Élément principal
Jack rose	
Daïquiri	
Margarita	
Rob Roy	

ANNEXE 1

Plats régionaux	Vins régionaux	Justifications
• Entrée -	• Vin -	
• Poisson -	• Vin -	
• Viande -	• Vin -	
• Fromages - -		
• Dessert -	• Vin moelleux ou liquoreux -	

CRDP de l'académie de Caen

ANNEXE 2

Produits	Proportions
Vin accompagnant l'entrée	
Vin accompagnant le poisson	
Vin accompagnant la viande	
Vin moelleux ou liquoreux	
Pain	
Eau minérale	
Fromages	
Café	
Sucre	

CRDP de l'académie de Caen

ANNEXE 3

Titre	Nombre	Tâches à effectuer
Maître d'hôtel		
Sommelier		
Chef de rang		

ANNEXE 4

Porto	
Pays d'origine	-
Nature du produit	-
2 Variétés	- -
Utilisation	-
Caviar	
Pays d'origine	-
Nature du produit	-
2 Variétés	- -
Utilisation	-
Blue Mountain	
Pays d'origine	-
Nature du produit	-
Utilisation	-
Cognac	
Pays d'origine	-
Nature du produit	-
2 Variétés	- -
Utilisation	-

CRDP de l'académie de Caen

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.