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 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 - 2-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. Il faut organiser un repas de prestige présentant des spécialités régionales accompagnées de vins adaptés.

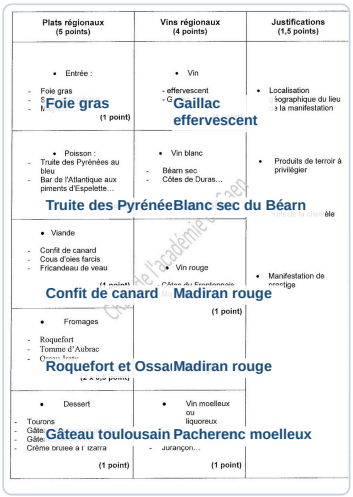
Organisation du travail

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

Ce menu de prestige propose quatre plats régionaux pour novembre à Toulouse, avec une assiette de deux fromages entre la viande et le dessert. Il privilégie les produits du terroir et des vins régionaux, conformément aux pistes de l'annexe 1. Le Madiran peut accompagner la viande et être poursuivi avec les fromages.

Service	Proposition	Boisson
Entrée	Foie gras	Gaillac effervescent
Poisson	Truite des Pyrénées au bleu	Vin blanc sec du Béarn
Viande	Confit de canard	Madiran rouge
Fromages	Roquefort et Ossau-Iraty	Madiran rouge
Dessert	Gâteau toulousain au citron	Pacherenc du Vic-Bilh moelleux

Proposition de menu régional



✓ RÉPONSE À RETENIR

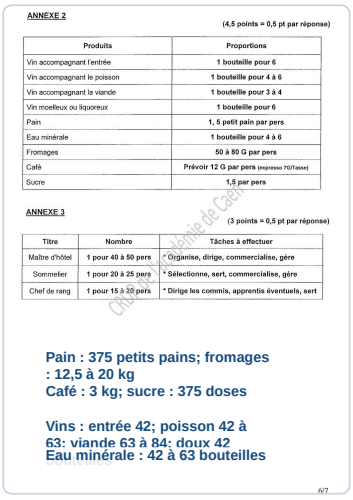
Foie gras et Gaillac effervescent; truite et blanc sec du Béarn; confit de canard, Roquefort et Ossau-Iraty avec Madiran; gâteau toulousain au citron et Pacherenc moelleux.

Question B. Donner les proportions des marchandises nécessaires au service, en vous appuyant sur l'annexe 2.

Les quantités ci-dessous appliquent les proportions de l'annexe 2 aux 250 convives. Pour les ratios exprimés par une fourchette, les deux bornes sont calculées puis arrondies à l'unité supérieure afin de prévoir suffisamment de marchandises. Le poids des fromages est donné en kilogrammes; celui du café est converti en kilogrammes.

Produit	Proportion	Quantité pour 250 personnes
Vin d'entrée	1 bouteille pour 6	42 bouteilles
Vin du poisson	1 bouteille pour 4 à 6	42 à 63 bouteilles
Vin de la viande	1 bouteille pour 3 à 4	63 à 84 bouteilles
Vin moelleux ou liquoreux	1 bouteille pour 6	42 bouteilles
Pain	1,5 petit pain par personne	375 petits pains
Eau minérale	1 bouteille pour 4 à 6	42 à 63 bouteilles
Fromages	50 à 80 g par personne	12,5 à 20 kg
Café	12 g par personne	3 kg; 7 g par expresso
Sucre	1,5 par personne	375 doses

Quantités totales pour 250 convives



ANNEXE 2

(4,5 points = 0,5 pt par réponse)

Produits	Proportions
Vin accompagnant l'entrée	1 bouteille pour 6
Vin accompagnant le poisson	1 bouteille pour 4 à 6
Vin accompagnant la viande	1 bouteille pour 3 à 4
Vin moelleux ou liquoreux	1 bouteille pour 6
Pain	1, 5 petit pain par pers
Eau minérale	1 bouteille pour 4 à 6
Fromages	50 à 80 G par pers
Café	Prévoir 12 G par pers (expresso 7G/Tasse)
Sucre	1,5 par pers

ANNEXE 3

(3 points = 0,5 pt par réponse)

Titre	Nombre	Tâches à effectuer
Maître d'hôtel	1 pour 40 à 50 pers	* Organise, dirige, commercialise, gère
Sommelier	1 pour 20 à 25 pers	* Sélectionne, sert, commercialise, gère
Chef de rang	1 pour 15 à 20 pers	* Dirige les commis, apprentis éventuels, sert

Pain : 375 petits pains; fromages : 12,5 à 20 kg
Café : 3 kg; sucre : 375 doses

Vins : entrée 42; poisson 42 à 63; viande 63 à 84; doux 42
Eau minérale : 42 à 63 bouteilles

6/7

✓ RÉPONSE À RETENIR

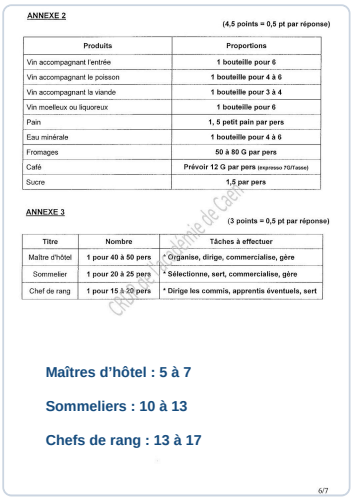
Pour 250 personnes : 42 bouteilles de vin d'entrée et de vin doux; 42 à 63 de vin du poisson et d'eau; 63 à 84 de vin de viande; 375 pains, 12,5 à 20 kg de fromages, 3 kg de café et 375 doses de sucre.

Question C. Définir les besoins en personnel pour le repas et préciser les tâches à effectuer par les maîtres d'hôtel, sommeliers et chefs de rang.

Les effectifs sont calculés pour 250 convives en respectant les ratios de l'annexe 3. Les bornes correspondent aux équipes nécessaires selon le nombre maximal de personnes pris en charge par chaque responsable; les effectifs sont arrondis à l'entier supérieur. Ces postes couvrent l'organisation et le service en salle ainsi que la commercialisation des boissons.

Fonction	Effectif pour 250 convives	Tâches principales
Maître d'hôtel	5 à 7	Organise, dirige, commercialise et gère.
Sommelier	10 à 13	Sélectionne et sert les vins, commercialise et gère.
Chef de rang	13 à 17	Dirige les commis et apprentis éventuels, assure le service.

Effectifs de service pour 250 convives



ANNEXE 2

(4,5 points = 0,5 pt par réponse)

Produits	Proportions
Vin accompagnant l'entrée	1 bouteille pour 6
Vin accompagnant le poisson	1 bouteille pour 4 à 6
Vin accompagnant la viande	1 bouteille pour 3 à 4
Vin moelleux ou liquoreux	1 bouteille pour 6
Pain	1, 5 petit pain par pers
Eau minérale	1 bouteille pour 4 à 6
Fromages	50 à 80 G par pers
Café	Prévoir 12 G par pers (espresso 70/Tasse)
Sucre	1,5 par pers

ANNEXE 3

(3 points = 0,5 pt par réponse)

Titre	Nombre	Tâches à effectuer
Maître d'hôtel	1 pour 40 à 50 pers	* Organise, dirige, commercialise, gère
Sommelier	1 pour 20 à 25 pers	* Sélectionne, sert, commercialise, gère
Chef de rang	1 pour 15 à 20 pers	* Dirige les commis, apprentis éventuels, sert

Maîtres d'hôtel : 5 à 7

Sommeliers : 10 à 13

Chefs de rang : 13 à 17

6/7

✓ RÉPONSE À RETENIR

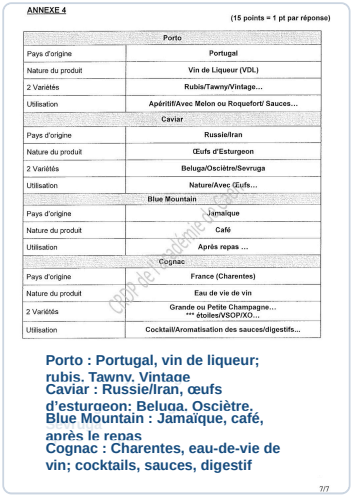
Prévoir 5 à 7 maîtres d'hôtel, 10 à 13 sommeliers et 13 à 17 chefs de rang.

Question D. Compléter les fiches des produits internationaux Porto, caviar, Blue Mountain et Cognac avec les informations demandées dans l'annexe 4.

Les fiches reprennent les pays d'origine, la nature, les variétés lorsqu'elles sont demandées et les utilisations proposées dans l'annexe 4. Le Porto est un vin de liqueur; le caviar est constitué d'œufs d'esturgeon. Le Blue Mountain est un café jamaïcain. Le Cognac est une eau-de-vie de vin produite dans les Charentes; les mentions de crus et de vieillissement sont indiquées dans la fiche.

Produit	Origine	Nature	Variétés ou mentions	Utilisation
Porto	Portugal	Vin de liqueur (VDL)	Rubis, Tawny, Vintage	Apéritif; avec melon ou Roquefort; sauces
Caviar	Russie, Iran	Œufs d’esturgeon	Beluga, Osciètre, Sevruga	Nature; avec des œufs
Blue Mountain	Jamaïque	Café	Non demandées	Après le repas
Cognac	France, Charentes	Eau-de-vie de vin	Grande ou Petite Champagne; étoiles, VSOP, XO	Cocktails; aromatisation des sauces; digestif

Récapitulatif des fiches de produits



ANNEXE 4

(15 points = 1 pt par réponse)

Porto	
Pays d'origine	Portugal
Nature du produit	Vin de Liqueur (VDL)
2 Variétés	Rubis/Tawny/Vintage…
Utilisation	Apéritif/Avec Melon ou Roquefort/ Sauces…
Caviar	
Pays d'origine	Russie/Iran
Nature du produit	Œufs d'Esturgeon
2 Variétés	Beluga/Osciètre/Sevruga
Utilisation	Nature/Avec Œufs…
Blue Mountain	
Pays d'origine	Jamaïque
Nature du produit	Café
Utilisation	Après repas …
Cognac	
Pays d'origine	France (Charentes)
Nature du produit	Eau de vie de vin
2 Variétés	Grande ou Petite Champagne… *** étoiles/VSOP/XO…
Utilisation	Cocktail/Aromatisation des sauces/digestifs…

Porto : Portugal, vin de liqueur; rubis, Tawny, Vintage
Caviar : Russie/Iran, œufs d'esturgeon; Beluga, Osciètre,
Blue Mountain : Jamaïque, café, après le repas
Cognac : Charentes, eau-de-vie de vin; cocktails, sauces, digestif

7/7

✓ RÉPONSE À RETENIR

Porto : Portugal, vin de liqueur. Caviar : œufs d’esturgeon. Blue Mountain : café jamaïcain. Cognac : eau-de-vie de vin des Charentes.

2. Connaissance des produits

Cette partie vérifie les connaissances sur les appellations, les produits alimentaires, les vins et les boissons. Elle porte aussi sur la vinification, les sauces, les obligations professionnelles, les fromages et les cocktails.

Question A. Compléter le tableau en indiquant le cépage principal et le pays ou la région correspondant à chacune des neuf appellations proposées.

Appellation	Cépage principal	Pays ou région
Crépy	Chasselas	Savoie
Rioja Alta	Tempranillo	Espagne
Cornas	Syrah	Côtes du Rhône
Chianti	Sangiovese	Italie
Château-Chalon	Savagnin	Jura
Muscat de Samos	Muscat	Grèce
Pomerol	Merlot	Bordelais
Pouilly-fumé	Sauvignon	Val de Loire
Bandol rouge	Mourvèdre	Provence

Les neuf associations correspondent aux réponses portées dans le tableau original.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crépy : Chasselas, Savoie ; Rioja Alta : Tempranillo, Espagne ; Cornas : Syrah, Côtes du Rhône ; Chianti : Sangiovese, Italie ; Château-Chalon : Savagnin, Jura ; Muscat de Samos : Muscat, Grèce ; Pomerol : Merlot, Bordelais ; Pouilly-fumé : Sauvignon, Val de Loire ; Bandol rouge : Mourvèdre, Provence.

Question B. **Indiquer le pays d'origine de chacun des mets et fromages proposés dans le tableau.**

Mets	Pays d'origine	Fromages	Pays d'origine
Moussaka	Grèce	Cheddar	Angleterre
Haggis	Écosse	Gorgonzola	Italie
Waterzoï	Belgique	Féta	Grèce
Guacamole	Mexique	Roncal	Espagne
Zarzuela	Espagne	Gouda	Pays-Bas (Hollande)
Jambon de Westphalie	Allemagne	Ossau-Iraty	France
Gravlax	Norvège	Stilton	Angleterre
Goulash	Hongrie	Parmesan	Italie

Les origines du tableau reprennent les pays associés à ces spécialités.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mets, dans l'ordre : Grèce, Écosse, Belgique, Mexique, Espagne, Allemagne, Norvège et Hongrie.
> Fromages : Angleterre, Italie, Grèce, Espagne, Pays-Bas, France, Angleterre et Italie.

Question C. **Associer chacune des six définitions à l'opération de vinification correspondante parmi le sulfitage, le remontage, le collage, l'ouillage, la chaptalisation et le mutage.**

Définition	Opération
Remplir un fût après évaporation	Ouillage
Ajouter un produit protéique clarifiant	Collage
Ajouter du sucre au moût	Chaptalisation
Arrêter la fermentation par ajout d'alcool	Mutage
Aérer la cuvée et maintenir les matières solides avec le liquide	Remontage
Aseptiser le moût	Sulfitage

Les opérations sont associées à chacune des définitions selon leur fonction en vinification.

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

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

Les sauces émulsionnées froides et chaudes ainsi que leurs ingrédients principaux sont indiqués ci-dessous.

Type	Sauce	Ingrédients
Froide	Vinaigrette	Huile, vinaigre, sel, poivre, éventuellement moutarde
Froide	Mayonnaise	Moutarde, jaune d'œuf, huile, citron ou vinaigre
Chaude	Hollandaise	Beurre clarifié, jaune d'œuf, jus de citron
Chaude	Béarnaise	Beurre clarifié, jaune d'œuf, mignonnette de poivre, estragon

✓ RÉPONSE À RETENIR

Froides : vinaigrette et mayonnaise. Chaudes : hollandaise et béarnaise, préparées avec les ingrédients indiqués dans le tableau.

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

Cinq obligations de l'exploitant d'un débit de boissons :

- Afficher les prix à l'intérieur et à l'extérieur, avec les prix nets et les majorations éventuelles.
- Respecter les volumes indiqués.
- Exposer dix produits sans alcool.
- Ne pas servir d'alcool aux mineurs ni aux personnes en état d'ébriété.
- Afficher les interdictions et les licences.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Afficher les prix, respecter les volumes, exposer dix boissons sans alcool, refuser l'alcool aux mineurs et aux personnes ivres, afficher licences et interdictions.

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

Produit	Trois pays ou régions producteurs
Rhum	Cuba, Antilles, Jamaïque
Foie gras	France, Hongrie, Israël
Bœuf	France (Charolais), Écosse (Angus), Argentine
Whisky ou whiskey	Irlande, Écosse, Canada

Les exemples de la page originale incluent aussi le Japon (bœuf de Kobe) et les États-Unis pour le whisky ou whiskey.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rhum : Cuba, Antilles, Jamaïque. Foie gras : France, Hongrie, Israël. Bœuf : France, Écosse, Argentine. Whisky ou whiskey : Irlande, Écosse, Canada.

Question G. Proposer la composition d'une assiette comportant six fruits exotiques, hors agrumes.

Composer l'assiette avec six fruits exotiques différents, sans agrumes :

1. Carambole
2. Mangue
3. Fruit de la passion
4. Goyave
5. Papaye
6. Ananas

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carambole, mangue, fruits de la passion, goyave, papaye et ananas : six fruits exotiques sans agrumes.

Question H. Indiquer le nom du produit correspondant à chacune des variétés ou appellations réunies dans le tableau.

Variétés	Produit
Sidamo / Maragogype	Café
Mâche / Batavia	Salade
Beluga / Sevruga	Caviar
Earl Grey / Darjeeling	Thé
Gariguette / Mara des bois	Fraise
Sambuca / Ouzo / Raki	Anisés
Charlotte / BF 15	Pomme de terre
Origan / Sarriette	Plantes aromatiques
Raifort / Pickles / Criste marine	Condiments

Chaque ligne associe les variétés au produit ou à la famille correspondante.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dans l'ordre du tableau : café, salade, caviar, thé, fraise, anisés, pomme de terre, plantes aromatiques et condiments.

Question I. Compléter le tableau des fromages AOC en indiquant pour chacun sa région, sa famille et le type de lait utilisé.

Le tableau reprend les régions, familles et types de lait attendus pour les cinq fromages AOC.

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chaource : Champagne, pâte molle à croûte fleurie, vache. Crottin : Centre, PMCN, chèvre. Roquefort : Rouergue, persillée, brebis. Munster : Alsace, croûte lavée, vache. Beaufort ou Abondance : Savoie, pressée cuite, vache.

Question J. Citer l'élément principal entrant dans la composition des cocktails Jack Rose, Daiquiri, Margarita et Rob Roy.

Les éléments principaux indiqués dans le tableau original sont :

Cocktail	Élément principal
Jack Rose	Calvados
Daiquiri	Rhum
Margarita	Tequila
Rob Roy	Bourbon

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jack Rose : calvados ; Daiquiri : rhum ; Margarita : tequila ; Rob Roy : bourbon, conformément aux réponses du tableau original.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Restaurant, sous-épreuve U21 Technologie de la session 2009, dure 3 heures et a un coefficient 3. Le sujet porte sur l'organisation d'un repas de prestige pour 250 congressistes à Toulouse et sur la connaissance des produits. Il évalue la création d'un menu régional et de ses accords, les besoins de service et les connaissances sur vins, mets, boissons, fromages et règles professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'ouillage compense l'évaporation en complétant le contenu d'un fût.
- La chaptalisation consiste à ajouter du sucre au moût pour augmenter le degré alcoolique.
- Le collage clarifie le vin par l'ajout d'un produit clarifiant, souvent de nature protéique.
- Les besoins en personnel se déterminent selon les ratios fournis pour chaque fonction et l'effectif à servir.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter le nombre demandé de plats, de fromages, de fruits, de produits ou de pays.
- Associer les mets régionaux à des vins cohérents avec leur nature et la localisation du repas.
- Distinguer précisément les opérations de vinification selon leur définition.
- Vérifier que toutes les rubriques des tableaux sont renseignées, notamment région, famille et lait des fromages.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment estimer les quantités de boissons à prévoir pour le repas ?

Appliquez la proportion indiquée à l'effectif prévu. Pour une bouteille pour six personnes, divisez le nombre de convives par six, puis adaptez l'arrondi aux conditions de service et aux besoins de l'événement.

Q : Quelle différence retenir entre l'ouillage et le remontage ?

L'ouillage consiste à compléter un fût pour compenser le vin perdu par évaporation. Le remontage consiste à faire circuler le liquide sur les matières solides afin d'aérer la cuvée pendant la vinification.

Q : Comment répartir les trois heures entre les deux parties ?

Les deux parties valent respectivement 33 et 47 points. Vous pouvez donc consacrer davantage de temps à la seconde, traiter d'abord les questions directes, puis réserver un temps de vérification aux annexes et aux tableaux.

Q : Que vérifier pour répondre aux critères de notation du sujet ?

Le barème attribue des points aux éléments demandés, souvent par réponse. Vérifiez le nombre de propositions, la justesse des associations et le remplissage des rubriques, sans oublier de répondre à chaque item des tableaux.

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