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 Techonologie

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

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 (33 points)

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)**.

CRDP de l'académie de Caen

DEUXIÈME PARTIE : CONNAISSANCE DES PRODUITS (47 points)

A compléter le tableau suivant :

(9 points)18x0.5pt

Appellation	Cépage principal	Pays ou Région
Crépy	**Chasselas**	**Savoie**
Rioja Alta	**Tempranillo**	**Espagne**
Cornas	**Syrah**	**Côtes du rhône**
Chianti	**San giovese**	**Italie**
Château Châlon	**Savagnin**	**Jura**
Muscat de Samos	**Muscat**	**Grèce**
Pomerol	**Merlot**	**Bordelais**
Pouilly fumé	**Sauvignon**	**Val de Loire**
Bandol rouge	**Mourvèdre**	**Provence**

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

(8 points)16x0.5pt

Mets	Pays	Fromages	Pays
Moussaka	**Grèce**	Cheddar	**Angleterre**
Haggis	**Écosse**	Gorgonzola	**Italie**
Waterzoï	**Belgique**	Féta	**Grèce**
Guacamole	**Mexique**	Roncal	**Espagne**
Zarzuella	**Espagne**	Gouda	**Pays Bas - Hollande**
Jambon de Westphalie	**Allemagne**	Ossau-Iraty	**France**
Gravelax	**Norvège**	Stilton	**Angleterre**
Goulash	**Hongrie**	Parmesan	**Italie**

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

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

(3 points)6x0.5 pt

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

CRDP de l'académie de Caen

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

(2 points)8x0.25pt

Sauces froides	
Sauces	Ingrédients
Vinaigrette	**Huile, vinaigre, sel, poivre, éventuellement moutarde**
Mayonnaise	**Moutarde, jaune d'œuf, huile, citron ou vinaigre**

Sauces chaudes	
Sauces	Ingrédients
Hollandaise	**Beurre clarifié, jaune d'œuf, jus de citron**
Béarnaise	**Beurre clarifié, jaune d'œuf, mignonnette de poivre,estragon**

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

(2,5 points)5x0.5pt

- **Affichage des prix à l'intérieur et l'extérieur de l'établissement**
- **Respect des volumes indiqués**
- **Exposition de 10 produits sans alcool**
- **Interdiction de servir de l'alcool à des mineurs ou à des personnes en état d'ébriété**
- **Affichage des interdictions, des licences**
- **Prix nets et majorations éventuelles (terrasse) indiquées clairement**
- **Respect des appellations des produits proposés et servis**

CRDP de l'académie de Caen

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

(6 points)12x0.5pt

Produits	**Pays ou régions**
Rhum	**Cuba** **Antilles** **Jamaïque**
Foie gras	**France (Périgord, Landes, Pays Nantais, Alsace)** **Hongrie** **Israël**
Bœuf	**France (Charolais)** **Écosse (Angus)** **Japon (Kobe)** **Argentine**
Whisky ou Whiskey	**Irlande** **Écosse** **Canada** **USA**

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

(3 points)6x0.5pt

- **Carambole**
- **Mangue**
- **Fruits de la passion**
- **Goyave**
- **Papaye**
- **Ananas…**

H.Indiquer le nom du produit correspondant aux différentes variétés : **(9 points)9x1pt**

Variétés	Produits
Sidamo / Maragogype	**CAFÉ**
Mâche / Batavia	**SALADE**
Beluga / Sevruga	**CAVIAR**
Earl Grey / Darjeeling	**THÉ**
Garriguette / Mara des bois	**FRAISE**
Sambucca / Ouzo / Raki	**ANISÉS**
Charlotte / BF 15	**POMME DE TERRE**
Origan / Sarriette	**PLANTES AROMATIQUES**
Raifort / Pickles / Criste marine	**CONDIMENTS**

CRDP de l'académie de Caen

I.Compléter le tableau suivant : **(2,5 points)10x0.25pt**

Fromages A. O. C.	Régions	Familles	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**

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

(2 points)4x 0.5pt

Nom du cocktail	Élément principal
Jack rose	**Calvados**
Daïquiri	**Rhum**
Margarita	**Téquila**
Rob Roy	**Bourbon**

ANNEXE 1

Plats régionaux **(5 points)**	**Vins régionaux** **(4 points)**	**Justifications** **(1,5 points)**
• Entrée : - Foie gras - Salade de gésiers - Magrets… **(1 point)**	• Vin - effervescent - Gaillac… **(1 point)**	• Localisation géographique du lieu de la manifestation • Produits de terroir à privilégier • Profil de la clientèle • Manifestation de prestige
• Poisson : - Truite des Pyrénées au bleu - Bar de l'Atlantique aux piments d'Espelette… **(1 point)**	• Vin blanc - Béarn sec - Côtes de Duras… **(1 point)**	
• Viande - Confit de canard - Cous d'oies farcis - Fricandeau de veau **(1 point)**	• Vin rouge - Côtes du Frontonnais - Madiran… **(1 point)**	
• Fromages - Roquefort - Tomme d'Aubrac - Ossau-Iraty **(2 x 0,5 point)**		
• Dessert - Tourons - Gâteau Toulousain au citron - Gâteau à la broche - Crème brûlée à l' Izarra **(1 point)**	• Vin moelleux ou liquoreux - Pacherenc du Vic Bihl - Jurançon… **(1 point)**	

CRDP de l'académie de Caen

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**

CRDP de l'académie de Caen

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...**

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.