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 2010 • Code sujet : **U21** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation du travail (5 questions) **Page 3**

2. Connaissance des produits (9 questions) **Page 7**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 16**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2010/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation du travail

Assistant maître d'hôtel au restaurant Les Remparts à Dijon, le candidat doit organiser un dîner de gala régional pour 150 personnes, le 20 décembre 2010, avec un budget de 60 € par personne hors boissons. Les tâches concernent le menu, les boissons, le personnel de salle, les dispositions de tables et la fiche de poste d'un commis.

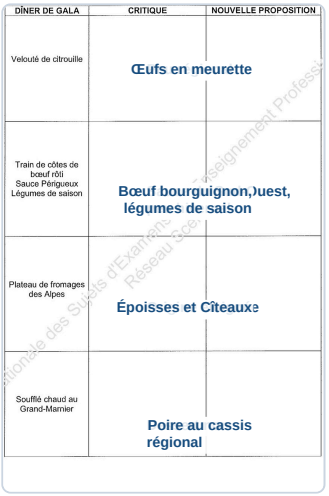
Question 1. Prendre connaissance du menu de l'annexe 1, formuler des critiques sur sa composition et proposer de nouveaux mets dans la colonne prévue à cet effet.

Le dîner est complet, mais il valorise peu la Bourgogne : le velouté n'est pas spécifiquement régional, la sauce Périgueux vient du Sud-Ouest, le plateau annonce les Alpes et le Grand-Marnier n'est pas local. Le train de côtes et les légumes de saison peuvent être conservés, mais un plat mijoté conviendrait mieux à un dîner de décembre.

Mets initial	Critique	Nouvelle proposition
Velouté de citrouille	Peu caractéristique de la région	Œufs en meurette
Bœuf rôti, sauce Périgueux	Sauce non bourguignonne, plat peu hivernal	Bœuf bourguignon, légumes de saison
Fromages des Alpes	Origine éloignée de Dijon	Époisses et Cîteaux
Soufflé au Grand-Marnier	Alcool et dessert non régionaux	Poire pochée au cassis

La proposition souligne les spécialités et produits de Bourgogne.

Annexe 1 complétée : critiques et nouvelles propositions



✓ RÉPONSE À RETENIR

Œufs en meurette, bœuf bourguignon et légumes de saison, Époisses et Cîteaux, poire pochée au cassis.

Question 2. À partir de votre proposition de menu, choisir toutes les boissons à prévoir dans l'annexe 2, justifier vos choix et compléter le bon de commande avec les quantités à commander.

Pour accompagner le menu bourguignon, on peut retenir un Crémant à l'apéritif, un Aligoté avec l'entrée et un Pinot noir avec le plat. Les ratios ci-dessous sont des choix de commande proposés, car le bon ne les fixe pas. Les quantités sont calculées pour 150 convives et arrondies à la bouteille supérieure :

1. Crémant de Bourgogne : 1 bouteille pour 6, soit 25 bouteilles.
2. Bourgogne Aligoté : 1 bouteille pour 6, soit 25 bouteilles.
3. Bourgogne Pinot noir : 1 bouteille pour 4, soit 38 bouteilles.
4. Eau plate et eau gazeuse : 1 bouteille de chaque type pour 2, soit 75 bouteilles de chaque.

Annexe 2 complétée : bon de commande

Bon de commande

DÉSIGNATION	JUSTIFICATION	QUANTITE À COMMANDER
Crémant de Bourgogne Vin effervescent	1 bouteille / 6 : apéritif 1 bouteille pour	25
Bourgogne Aligoté	1 bouteille / 6 : entrée 1 bouteille pour	25
Vin rouge Bourgogne Pinot noir	1 bouteille p 1 bouteille / 4 : plat	38
Eaux minérales : - plate : Plate : 75 Gazeuse : 75 - gazeuse :	1 bouteille p 1 bouteille de chaque / 2 convives	150

Réseau Scéren

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Commande proposée : 25 Crémants, 25 Aligotés, 38 Pinot noir, 75 eaux plates et 75 eaux gazeuses.

Question 3. Compléter le tableau « Besoin en personnel » de l'annexe 3 en précisant la composition du personnel de salle nécessaire à la prestation et en justifiant vos réponses.

Le tableau ne fixe pas de ratios. Voici une proposition d'organisation pour 150 convives : un maître d'hôtel coordonne la prestation, six chefs de rang prennent chacun en charge 25 personnes et cinq sommeliers couvrent chacun 30 personnes. Les calculs donnent des effectifs entiers pour les chefs de rang et les sommeliers. Les trois commis en apprentissage, indiqués dans le sujet, renforcent la mise en place et le service.

Personnel de salle	Ratio proposé	Effectif
Maître d'hôtel	1 pour 150	1
Chef de rang	1 pour 25	6
Sommelier	1 pour 30	5
Commis apprentis	Effectif indiqué dans le sujet	3

Annexe 3 complétée : besoin en personnel

PERSONNEL DE SALLE	JUSTIFICATION	EFFECTIF TOTAL
Maître d'hôtel	1 pour ..... 1 pour 150	1
Chef de rang	1 pour	
Sommelier	1 pour 1 pour 25 ..	6
	1 pour 30	5

Page 8 sur 9

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

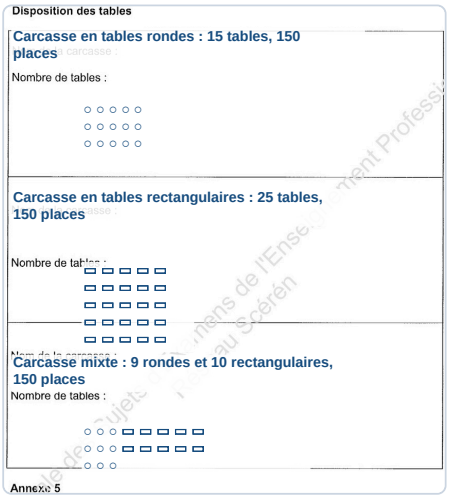
Proposition : 1 maître d'hôtel, 6 chefs de rang, 5 sommeliers et les 3 commis apprentis.

Question 4. À partir des tables rondes de 10 personnes et des tables rectangulaires de 6 personnes disponibles, dessiner trois carcasses différentes et indiquer le nombre de tables à préparer pour chaque disposition dans l'annexe 4.

Chaque proposition doit accueillir les 150 convives. Les tables rondes offrent 10 places et les rectangulaires 6. Les schémas présentent trois dispositions possibles ; la disposition mixte associe 9 tables rondes et 10 rectangulaires.

1. 15 tables rondes : 15 × 10 = 150 places.
2. 25 tables rectangulaires : 25 × 6 = 150 places.
3. 9 tables rondes et 10 rectangulaires : 9 × 10 + 10 × 6 = 150 places.

Annexe 4 complétée : trois carcasses possibles



✓ RÉPONSE À RETENIR

15 rondes ; ou 25 rectangulaires ; ou 9 rondes et 10 rectangulaires. Chaque disposition accueille 150 personnes.

Question 5. Dans le cadre de l'information du personnel de salle, élaborer de manière synthétique la fiche de poste du commis présentée en annexe 5, en tenant compte de la hiérarchie indiquée.

Le commis travaille sous l'autorité directe du chef de rang ; le maître d'hôtel coordonne l'ensemble de la salle. La fiche de poste peut préciser les tâches suivantes :

- Mettre en place la salle, les tables et le matériel.
- Assister le chef de rang pendant le service et débarrasser.
- Réapprovisionner le matériel et maintenir son poste propre.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et les consignes de l'établissement.

Annexe 5 complétée : fiche de poste du commis

Fiche de poste

POSTE	SUPÉRIEUR HIÉRARCHIQUE	TÂCHE
Commis	maître d'hôtel / chef de rang chef de rang (Rayer la mention fausse)	- Mise en place de la salle et du matériel - Aide au service et débarrassage - Réassort et entretien du poste - Hygiène, sécurité et consignes

Page 9 sur 9

✓ RÉPONSE À RETENIR

Supérieur hiérarchique direct : chef de rang. Tâches : mise en place, aide au service, débarrassage, réassort et entretien du poste.

2. Connaissance des produits

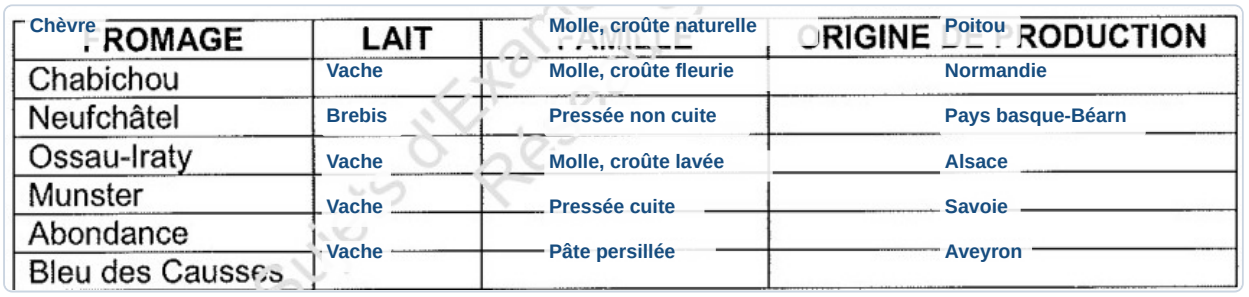
Cette partie porte sur les connaissances utiles au service et au conseil en restauration. Le candidat travaille sur les fromages, les vins, l'argumentation commerciale de mets, les cocktails, les sigles professionnels, les spécialités régionales, les produits de base de boissons et les étapes de vinification du vin rouge.

Question 1. À partir des six fromages indiqués et du tableau complété par votre apprenti, identifier les erreurs constatées et reporter les réponses correctes dans le tableau de correction : lait, famille et origine de production.

Le tableau de correction rétablit le lait, la famille et la région de chaque fromage. Le Chabichou est une pâte molle à croûte naturelle. L'Abondance est une pâte pressée cuite et le Bleu des Causses une pâte persillée.

Fromage	Lait	Famille	Origine de production
Chabichou	Chèvre	Pâte molle à croûte naturelle	Poitou
Neufchâtel	Vache	Pâte molle à croûte fleurie	Normandie
Ossau-Iraty	Brebis	Pâte pressée non cuite	Pays basque et Béarn
Munster	Vache	Pâte molle à croûte lavée	Alsace
Abondance	Vache	Pâte pressée cuite	Savoie
Bleu des Causses	Vache	Pâte persillée	Aveyron

Correction du tableau des fromages



✓ RÉPONSE À RETENIR

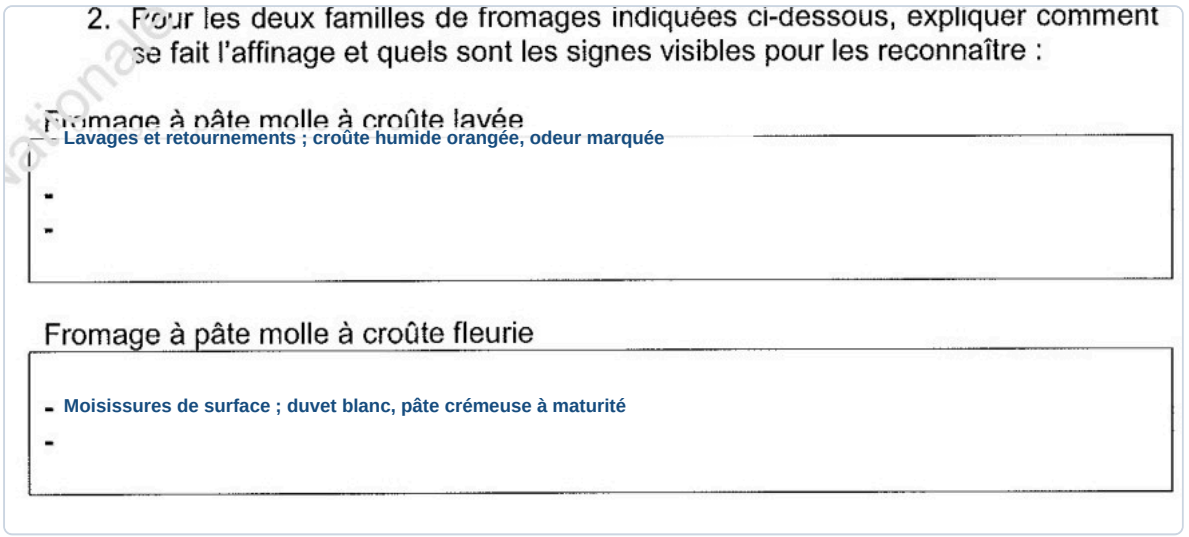
Chabichou : chèvre, croûte naturelle, Poitou. Neufchâtel : vache, croûte fleurie, Normandie. Ossau-Iraty : brebis, pressée non cuite, Pays basque-Béarn. Munster : vache, lavée, Alsace. Abondance : vache, pressée cuite, Savoie. Bleu des Causses : vache, persillée, Aveyron.

Question 2. Pour un fromage à pâte molle à croûte lavée et un fromage à pâte molle à croûte fleurie, expliquer comment se déroule l'affinage et indiquer les signes visibles permettant de les reconnaître.

La croûte lavée est régulièrement humidifiée, souvent à l'eau salée, puis le fromage est retourné pendant l'affinage. La croûte fleurie se forme grâce aux moisissures de surface, qui développent un duvet blanc.

Famille	Affinage	Signes visibles
Croûte lavée	Lavage et retournements réguliers	Surface humide, orangée à rougeâtre ; odeur prononcée
Croûte fleurie	Développement de moisissures en surface	Fine couche blanche duveteuse ; pâte souple et crémeuse à maturité

Affinage et signes visibles des croûtes



✓ RÉPONSE À RETENIR

Croûte lavée : lavages réguliers, robe humide orangée et odeur marquée. Croûte fleurie : duvet blanc et pâte souple, crémeuse à maturité.

Question 3. Compléter le tableau des vins en indiquant, pour chacun, son type, son cépage principal et sa région d'origine.

Les appellations indiquent la région et les cépages caractéristiques. Le type correspond ici à la couleur usuelle du vin.

Vin	Type	Cépage principal	Région
Château-Chalon	Blanc sec, vin jaune	Savagnin	Jura
Chinon	Rouge	Cabernet franc	Loire
Pauillac	Rouge	Cabernet sauvignon	Bordeaux
Tavel	Rosé	Grenache	Vallée du Rhône
Pouilly-Fuissé	Blanc	Chardonnay	Bourgogne

Tableau des vins complété

VIN	TYPE	CÉPAGE	RÉGION
Chiroubles	*Rouge*	*Gamay noir*	*Beaujolais*
Château-Chalon			
Chinon			
Pauillac			
Tavel			
Pouilly-Fuissé			

Blanc, Savagnin, Jura

Rouge, Cabernet franc, Loire

Rouge, Cabernet sauvignon, Bordeaux

Rosé, Grenache, Rhône

Blanc, Chardonnay, Bourgogne

l'Enseignement Professio

✓ RÉPONSE À RETENIR

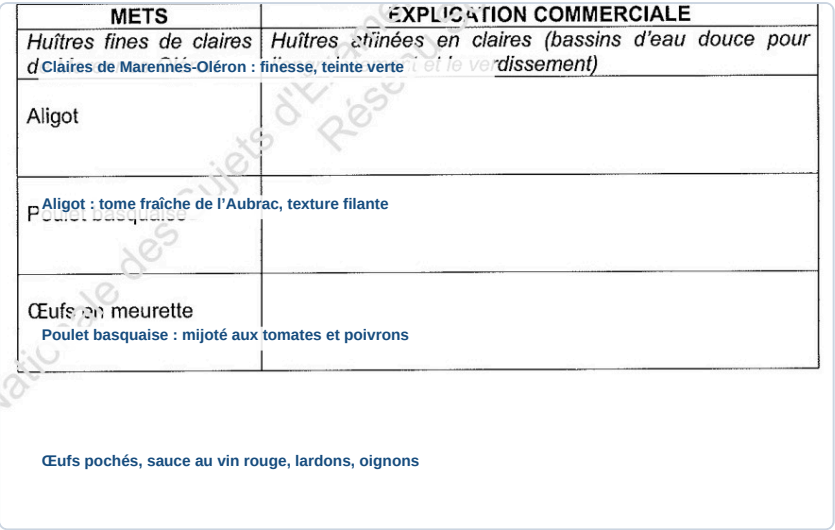
Château-Chalon : blanc, Savagnin, Jura. Chinon : rouge, Cabernet franc, Loire. Pauillac : rouge, Cabernet sauvignon, Bordeaux. Tavel : rosé, Grenache, Rhône. Pouilly-Fuissé : blanc, Chardonnay, Bourgogne.

Question 4. Proposer une argumentation commerciale pour chacun des mets suivants : huîtres fines de claires de Marennes-Oléron, aligot, poulet basquaise et œufs en meurette.

Présentez l'origine et le caractère du plat, puis donnez un détail de préparation ou de goût qui le rend attractif.

Met	Argumentation commerciale
Huîtres fines de claires de Marennes-Oléron	Affinées en claires, elles gagnent en finesse et peuvent prendre une teinte verte caractéristique.
Aligot	Spécialité de l'Aubrac, préparée avec de la tome fraîche travaillée jusqu'à obtenir une texture filante.
Poulet basquaise	Poulet mijoté avec tomates, poivrons et piment doux, aux saveurs du Pays basque.
Œufs en meurette	Œufs pochés accompagnés d'une sauce au vin rouge, aux lardons et aux petits oignons, spécialité bourguignonne.

Arguments commerciaux des mets



✓ RÉPONSE À RETENIR

Huîtres : affinage en claires et finesse. Aligot : tome fraîche filante de l'Aubrac. Poulet basquaise : mijoté aux tomates et poivrons. Œufs en meurette : pochés, sauce au vin rouge bourguignonne.

Question 5. Compléter le tableau des cocktails en retrouvant, pour chaque composition, le nom du cocktail et son mode d'élaboration.

Les compositions permettent d'identifier les cocktails. Le Porto Flip et le Blue Lagoon se préparent au shaker ; le Mi-To se monte directement au verre et le Manhattan se travaille au verre à mélange.

Composition	Nom	Élaboration
Sucre, jaune d'œuf, cognac, porto rouge, muscade	Porto Flip	Shaker
Vermouth italien, Campari, citron et orange	Mi-To (Milano-Torino)	Directement au verre
Jus de citron, curaçao bleu, vodka, zeste	Blue Lagoon	Shaker
Vermouth italien, rye whiskey, angostura, cerise	Manhattan	Verre à mélange

Noms et élaboration des cocktails

1 cuiller à café de sucre *1 jaune d'œuf* *2 cl de Cognac* *4cl de porto rouge* *Noix de muscade*	*Porto Flip*	*Au shaker*
2 cl de vermouth italien 5 cl de Campari ½ tranche de citron ½ tranche d'orange		
2 cl de jus de citron 1 cl de Curaçao bleu 4 cl de Vodka zeste de citron		
2 cl de vermouth italien 5 cl de rye whiskey Angostura Cerise à l'eau de vie		

Porto Flip : shaker

Mi-To : directement au verre

Blue Lagoon : shaker

Manhattan : verre à mélange

6. Donner la signification des sigles suivants :

✓ RÉPONSE À RETENIR

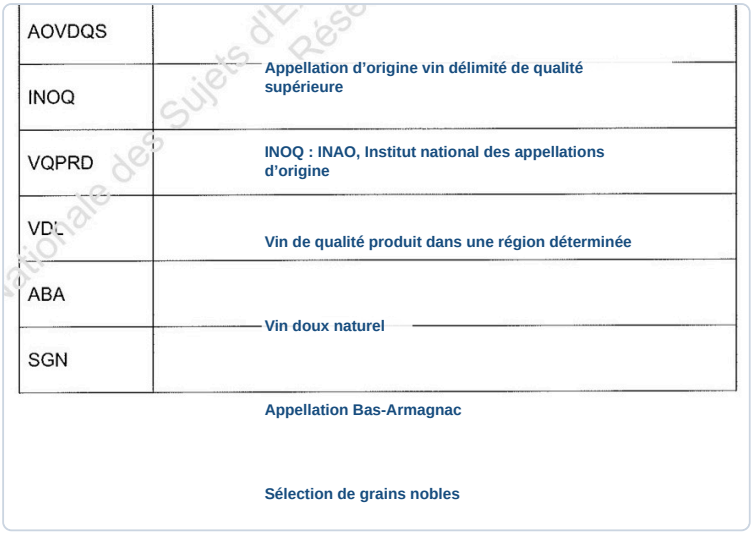
Porto Flip : shaker. Mi-To : directement au verre. Blue Lagoon : shaker. Manhattan : verre à mélange.

Question 6. Donner la signification des sigles AOVDQS, INQ, VQPRD, VDN, ABA et GN.

Le sujet imprime « INOQ » ; le sigle professionnel correspondant est INAO. Les autres abréviations désignent des appellations ou catégories de vins et d'eaux-de-vie.

Sigle	Signification
AOVDQS	Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure
INOQ (INAO)	Institut national des appellations d'origine
VQPRD	Vin de qualité produit dans une région déterminée
VDN	Vin doux naturel
ABA	Appellation Bas-Armagnac
SGN	Sélection de grains nobles

Signification des sigles



AOVDQS	Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure
INOQ	INOQ : INAO, Institut national des appellations d'origine
VQPRD	Vin de qualité produit dans une région déterminée
VDN	Vin doux naturel
ABA	Appellation Bas-Armagnac
SGN	Sélection de grains nobles

Réseau National des Sujets d'Examen

✓ RÉPONSE À RETENIR

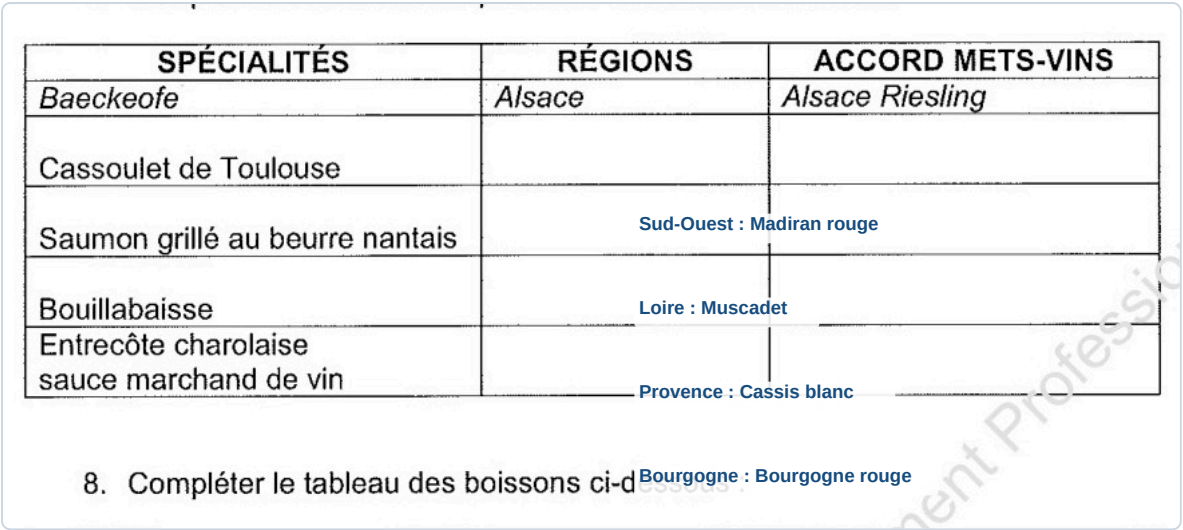
AOVDQS : appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. INAO : Institut national des appellations d'origine. VQPRD : vin de qualité produit dans une région déterminée. VDN : vin doux naturel. ABA : appellation Bas-Armagnac. SGN : sélection de grains nobles.

Question 7. Compléter le tableau des spécialités culinaires en indiquant leur région d'origine et un accord mets-vins.

Les accords proposés associent chaque spécialité à sa région et à un vin qui accompagne ses saveurs.

Spécialité	Région	Accord mets-vins
Cassoulet de Toulouse	Sud-Ouest	Madiran rouge
Saumon grillé au beurre nantais	Pays nantais, Loire	Muscadet
Bouillabaisse	Provence	Cassis blanc
Entrecôte charolaise, sauce marchand de vin	Bourgogne	Bourgogne rouge

Régions et accords mets-vins



SPÉCIALITÉS	RÉGIONS	ACCORD METS-VINS
Baeckeofe	*Alsace*	*Alsace Riesling*
Cassoulet de Toulouse		
Saumon grillé au beurre nantais		
Bouillabaisse		
Entrecôte charolaise sauce marchand de vin		

Sud-Ouest : Madiran rouge

Loire : Muscadet

Provence : Cassis blanc

Bourgogne : Bourgogne rouge

8. Compléter le tableau des boissons ci-d

✓ RÉPONSE À RETENIR

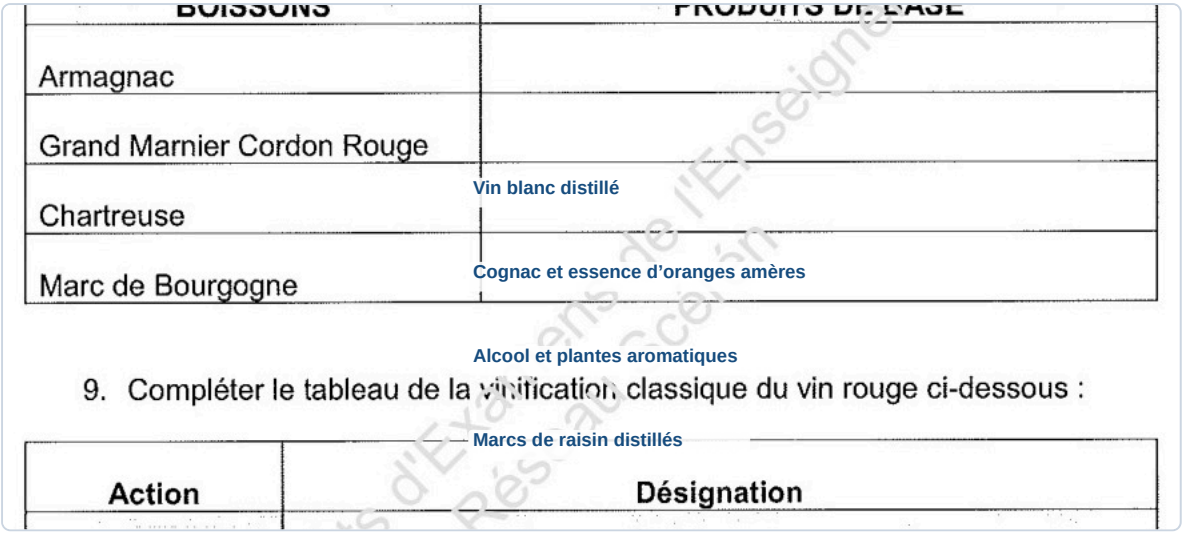
Cassoulet : Sud-Ouest, Madiran rouge. Saumon au beurre nantais : Loire, Muscadet. Bouillabaisse : Provence, Cassis blanc. Entrecôte charolaise : Bourgogne, Bourgogne rouge.

Question 8. Compléter le tableau en indiquant les produits de base de l'Armagnac, du Grand Marnier Cordon Rouge, de la Chartreuse et du Marc de Bourgogne.

L'Armagnac provient de la distillation de vin blanc. Le Grand Marnier Cordon Rouge associe du cognac à une essence d'orange amère ; la Chartreuse est une liqueur de plantes et le marc est issu de la distillation des marcs de raisin.

Boisson	Produits de base
Armagnac	Vin blanc de raisin distillé
Grand Marnier Cordon Rouge	Cognac et essence d'oranges amères
Chartreuse	Alcool et plantes aromatiques
Marc de Bourgogne	Marcs de raisin de Bourgogne distillés

Produits de base des boissons



BOISSONS	PRODUITS DE BASE
Armagnac	
Grand Marnier Cordon Rouge	
Chartreuse	
Marc de Bourgogne	

Vin blanc distillé

Cognac et essence d'oranges amères

Alcool et plantes aromatiques

Marcs de raisin distillés

9. Compléter le tableau de la vinification classique du vin rouge ci-dessous :

Action	Désignation

✓ RÉPONSE À RETENIR

Armagnac : vin blanc distillé. Grand Marnier Cordon Rouge : cognac et essence d'oranges amères. Chartreuse : alcool et plantes. Marc de Bourgogne : marcs de raisin distillés.

Question 9. Compléter le tableau de la vinification classique du vin rouge en associant chaque action à la désignation correspondant à l'opération décrite.

Chaque désignation correspond à l'action décrite dans le tableau. Le foulage éclate les grains, l'éraflage sépare les rafles, puis fermentation et macération précèdent l'écoulage et le pressurage. Le collage clarifie le vin ; l'ouillage complète le fût avec le même vin.

Action	Désignation
Vendanges	Le raisin est cueilli par les vendangeurs.
Foulage	Les grains sont éclatés pour libérer le jus.
Éraflage	Les grains sont éventuellement séparés des rafles.
Fermentation alcoolique	Le sucre est transformé en alcool éthylique.
Macération	Les peaux macèrent et donnent de la couleur.
Écoulage	Le vin est vidé de la cuve.
Pressurage	Le marc est pressé.
Collage	Le vin est clarifié avec des blancs d'œuf.
Élevage	Le vin est mis en fût de chêne pour acquérir arômes et tanins.
Ouillage	Le tonneau est rempli avec le même vin pour compléter le vide.
Embouteillage	Le vin est mis en bouteille.

Actions de vinification à compléter

Macération	Les peaux des raisins macèrent et donnent de la couleur.
Foulage Ecoulage	Le vin est vidée de la cuve.
Éraflage	Le marc est pressé.
Fermentation alcoolique	Le vin est clarifié avec des blancs d'œuf
[illegible] Pressurage	Le vin est mis en fut de chêne pour acquérir arômes et tanins.
Collage	Le tonneau est rempli avec le même vin pour combler le vide.
[illegible]teillage Ouillage	Le vin est mis en bouteille.

Page 6 sur 9

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vendanges ; foulage ; éraflage ; fermentation alcoolique ; macération ; écoulage ; pressurage ; collage ; élevage ; ouillage ; embouteillage.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Le sujet U21 Technologie du Brevet professionnel restaurant, session 2010, dure 3 heures et a le coefficient 3. Il met en situation l'organisation d'un dîner de gala régional de 150 personnes à Dijon, avec un budget de 60 € par personne hors boissons. Il évalue l'organisation du service, la connaissance des produits, le conseil commercial, les accords mets-vins et la vinification.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La composition d'un menu s'évalue selon sa cohérence, sa progression et l'équilibre des mets proposés.
- Le conseil sur un vin mobilise son type, son cépage principal et sa région d'origine.
- Un accord mets-vins doit tenir compte des caractéristiques du plat et du vin pour créer une association cohérente.
- La vinification rouge comprend des opérations successives de fermentation, macération, écoulage, pressurage et élevage.

Points de vigilance & attentes du jury

- Justifier les boissons choisies et calculer les quantités à commander à partir du nombre de convives.
- Pour chaque fromage, vérifier séparément le type de lait, la famille et l'origine de production.
- Associer les spécialités régionales à une région et à un accord mets-vins cohérents.
- Distinguer les opérations de vinification à partir de leur description, sans confondre les étapes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment établir les quantités de boissons à commander pour le dîner ?

Utilisez le nombre de convives et la règle de service retenue pour chaque boisson. Calculez le nombre de bouteilles correspondant, indiquez clairement les quantités et justifiez les choix dans le bon de commande.

Q : Comment distinguer les croûtes lavées des croûtes fleuries ?

La croûte lavée est entretenue par des lavages pendant l'affinage et présente souvent une surface humide et colorée. La croûte fleurie se recouvre d'un duvet blanc de moisissures. Décrivez les signes visibles et le procédé d'affinage.

Q : Le sujet donne-t-il un barème par question ou un temps conseillé pour chaque partie ?

Les pages du sujet ne donnent ni répartition des points par question ni temps conseillé par partie. La durée totale est de trois heures. Répartissez-la entre les deux parties et gardez du temps pour vérifier les tableaux et les annexes.

Q : Qu'est-ce qui rend une argumentation commerciale ou un accord mets-vins convaincant ?

Reliez votre proposition au mets ou au produit concerné et appuyez-vous sur des caractéristiques précises. Pour un accord, expliquez brièvement pourquoi les saveurs et l'intensité du vin s'harmonisent avec le plat.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2010/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2010 - 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.