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 2010

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U21 Technologie

SUJET

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

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 19/1 1/99).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 9 pages numérotées de 1 à 9

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

PREMIÈRE PARTIE : ORGANISATION DU TRAVAIL

Vous êtes assistant maître d'hôtel dans un établissement hôtelier à Dijon, le restaurant « Les Remparts ». Le directeur vous demande d'organiser pour un client un dîner de gala à caractère régional de 150 personnes, le 20 décembre 2010. Le budget alloué est de 60 € par personne, hors boisson.

1. On vous demande de prendre connaissance du menu en **annexe 1.** Sur ce même document, formuler vos critiques sur la composition du menu et proposer de nouveaux mets.

2. A partir de votre proposition, il vous est demandé en **annexe 2** de choisir toutes les boissons en justifiant vos choix. Compléter en annexe 2 les quantités à commander sur le **bon de commande**.

3. Dans le tableau **« besoin en personnel »** en **annexe 3**, préciser la composition du personnel de salle nécessaire à cette prestation. Justifier vos réponses.

4. Les salles disposent de tables rondes de 10 personnes et de tables rectangulaires de 6 personnes.

   Dessiner 3 carcasses différentes et indiquer le nombre de tables à préparer pour chaque disposition. **Annexe 4**

5. L'établissement accueille 3 commis en apprentissage. Dans un souci d'information au personnel de salle, vous élaborez de manière synthétique la **fiche de poste** « commis » en **annexe 5**.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

DEUXIÈME PARTIE : CONNAISSANCE DES PRODUITS

1. Vous avez transmis à votre apprenti les noms des fromages suivants :

Chabichou	Neufchâtel	Ossau-Iraty
Munster	Abondance	Bleu des Causses

Il vous propose le tableau complété ci-dessous. Vous devez identifier les erreurs constatées et relever la bonne réponse correspondante dans le tableau ci-dessous. :

Proposition de votre apprenti :

FROMAGE	LAIT	FAMILLE	ORIGINE DE PRODUCTION
Chabichou	**Vache**	**Pâte Molle à Croûte Fleurie**	**Berry**
Neufchâtel	**Chèvre**	**Pâte Pressée Non Cuite**	**Normandie**
Ossau-Iraty	**Chèvre**	**Pâte Pressée Non Cuite**	**Auvergne**
Munster	**Vache**	**Pâte Molle à Croûte Fleurie**	**Bourgogne**
Abondance	**Vache**	**Pâte Pressée Cuite**	**Franche Comté**
Bleu des Causses	**Brebis**	**Pâte Molle à Croûte Naturelle**	**Provence**

Votre correction
0,25 point par lait – 0,5 point par famille – 0,5 point par origine

FROMAGE	LAIT	FAMILLE	ORIGINE DE PRODUCTION
Chabichou			
Neufchâtel			
Ossau-Iraty			
Munster			
Abondance			
Bleu des Causses			

2. Pour les deux familles de fromages indiquées ci-dessous, expliquer comment se fait l'affinage et quels sont les signes visibles pour les reconnaître :

Fromage à pâte molle à croûte lavée

-
-

Fromage à pâte molle à croûte fleurie

-
-

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

3. Le sommelier vous transmet la liste de quelques vins donnée à l'apprenti. Compléter le tableau en indiquant pour chaque vin le type (rouge, blanc, rosé, effervescent, VDL, VDN…), le cépage principal et la région d'origine :

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

4. Le chef a remis au commis trois mets à étudier. Proposer une argumentation commerciale pour chacun d'eux :

METS	EXPLICATION COMMERCIALE
Huîtres fines de claires de Marennes-Oléron	*Huîtres affinées en claires (bassins d'eau douce pour l'engraissement et le verdissement)*
Aligot	
Poulet basquaise	
Œufs en meurette	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Canopé

5. Compléter le tableau des cocktails ci-dessous :

COMPOSITION	NOM	ELABORATION
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		

6. Donner la signification des sigles suivants :

AOVDQS	
INOQ	
VQPRD	
VDL	
ABA	
SGN	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

7. Compléter le tableau des spécialités culinaires ci-dessous :

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

8. Compléter le tableau des boissons ci-dessous :

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

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

Action	Désignation
Vendanges	Le raisin est cueilli par les vendangeurs.
.....	Les grains de raisin sont éclatés pour libérer le jus.
.....	Les grains peuvent être éventuellement séparés des rafles
.....	Le sucre est transformé en alcool éthylique.
Macération	Les peaux des raisins macèrent et donnent de la couleur.
Ecoulage	Le vin est vidée de la cuve.
.....	Le marc est pressé.
.....	Le vin est clarifié avec des blancs d'œuf
Elevage	Le vin est mis en fut de chêne pour acquérir arômes et tanins.
.....	Le tonneau est rempli avec le même vin pour combler le vide.
Embouteillage	Le vin est mis en bouteille.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

Annexe 1

DÎNER DE GALA	CRITIQUE	NOUVELLE PROPOSITION
Velouté de citrouille		
Train de côtes de bœuf rôti Sauce Périgueux Légumes de saison		
Plateau de fromages des Alpes		
Soufflé chaud au Grand-Marnier		

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

Annexe 2

Bon de commande

DÉSIGNATION	JUSTIFICATION	QUANTITE À COMMANDER
Vin effervescent ……	**1 bouteille pour ……**	
Vin blanc ……	**1 bouteille pour ……**	
Vin rouge ……	**1 bouteille pour ……**	
Eaux minérales : - plate : …… - gazeuse : ……	**1 bouteille pour ……**	

Annexe 3

Besoin en personnel

PERSONNEL DE SALLE	JUSTIFICATION	EFFECTIF TOTAL
Maître d'hôtel	**1 pour ……**	
Chef de rang	**1 pour ……**	
Sommelier	**1 pour ……**	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

Annexe 4

Disposition des tables

Nom de la carcasse : Nombre de tables :
Nom de la carcasse : Nombre de tables :
Nom de la carcasse : Nombre de tables :

Annexe 5

Fiche de poste

POSTE	SUPÉRIEUR HIÉRARCHIQUE	TÂCHE
Commis	maître d'hôtel chef de rang (Rayer la mention fausse)	- - - -

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

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.