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 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 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2010/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2010 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation du travail

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

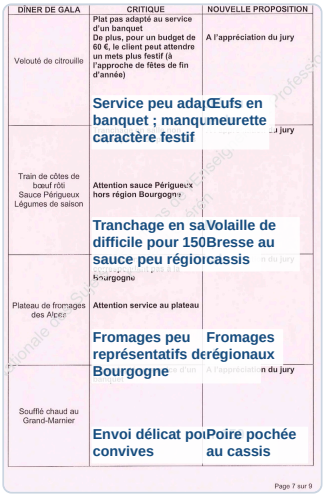
Question 1. À partir du menu présenté en annexe 1, formuler des critiques sur sa composition et proposer de nouveaux mets adaptés au dîner de gala.

Le menu doit être festif, régional et adapté à un service simultané pour 150 personnes. Le velouté manque de caractère festif ; les côtes imposent un tranchage en salle et leur sauce Périgueux n'est pas bourguignonne. Le plateau des Alpes ne valorise pas la région et le soufflé chaud est délicat à envoyer en banquet.

Mets actuel	Critique	Proposition
Velouté de citrouille	Peu festif	Œufs en meurette
Côtes de bœuf, sauce Périgueux	Tranchage en salle, sauce peu régionale	Volaille de Bresse au cassis
Fromages des Alpes	Peu représentatifs de la Bourgogne	Fromages régionaux
Soufflé chaud au Grand-Marnier	Service délicat pour 150 convives	Poire pochée au cassis

Ces choix mettent en valeur le terroir et conviennent mieux à un banquet.

Annexe 1 complétée



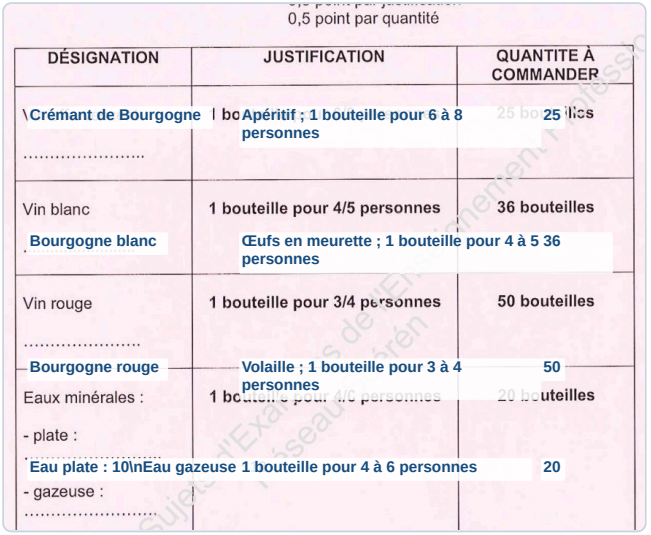
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Œufs en meurette, volaille de Bresse au cassis, fromages régionaux et poire pochée au cassis.

Question 2. À partir de votre proposition de menu, choisir les boissons en justifiant vos choix, puis compléter l'annexe 2 en indiquant les quantités à commander sur le bon de commande.

Pour accompagner les mets proposés, choisir un crémant de Bourgogne à l'apéritif, un vin blanc avec les œufs en meurette et un rouge avec la volaille. L'annexe indique les quantités à commander : 25 bouteilles effervescentes, 36 blanches, 50 rouges et 20 eaux. Les appellations précises sont à retenir selon le budget et la carte de l'établissement. Répartir ici les eaux à parts égales entre plate et gazeuse.

Boisson	Accord ou dosage	Quantité
Crémant de Bourgogne	1 bouteille pour 6 à 8 personnes	25
Bourgogne blanc	1 bouteille pour 4 à 5 personnes	36
Bourgogne rouge	1 bouteille pour 3 à 4 personnes	50
Eau minérale plate et gazeuse	Répartition proposée à parts égales	10 + 10

Annexe 2 complétée



0,5 point par quantité

DÉSIGNATION	JUSTIFICATION	QUANTITE À COMMANDER
\Crémant de Bourgogne | bo	Apéritif ; 1 bouteille pour 6 à 8 personnes	25 bo lles
.....		
Vin blanc	1 bouteille pour 4/5 personnes	36 bouteilles
Bourgogne blanc	Œufs en meurette ; 1 bouteille pour 4 à 5 personnes	36
Vin rouge	1 bouteille pour 3/4 personnes	50 bouteilles
.....		
Bourgogne rouge	Volaille ; 1 bouteille pour 3 à 4 personnes	50
Eaux minérales :	1 bo pour 4/6 personnes	20 bouteilles
- plate :		
Eau plate : 10\nEau gazeuse	1 bouteille pour 4 à 6 personnes	20
- gazeuse :		

✓ RÉPONSE À RETENIR

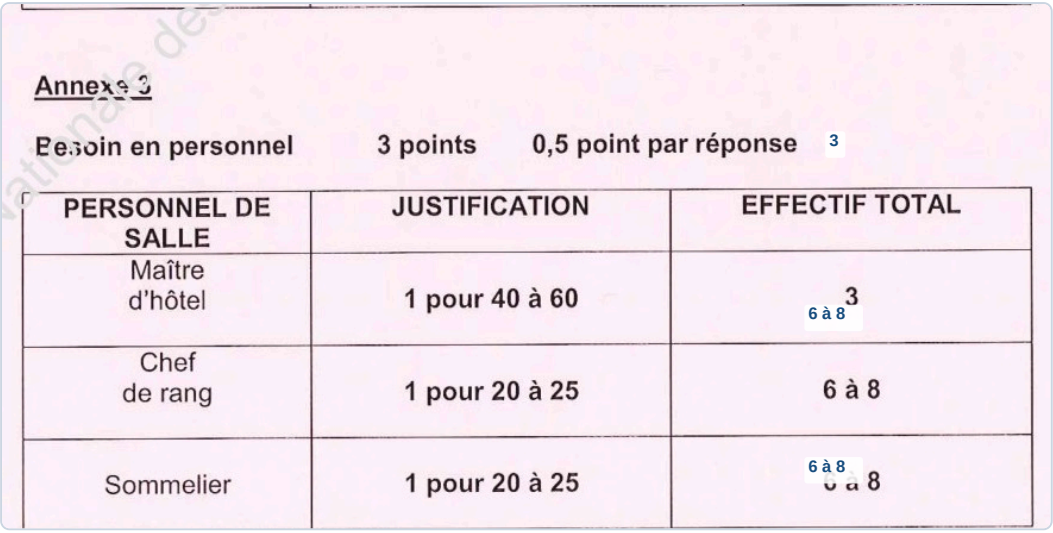
25 crémants, 36 vins blancs, 50 vins rouges et 20 eaux, soit 10 plates et 10 gazeuses.

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.

Pour 150 convives, les ratios du tableau conduisent à 3 maîtres d'hôtel et à 6 à 8 chefs de rang. Le même effectif est prévu pour les sommeliers, afin d'assurer le conseil et le service des boissons. Les fourchettes d'effectif suivent celles de l'annexe ; l'effectif retenu dans la fourchette dépend de l'organisation de la salle et du niveau de prestation.

Personnel	Ratio indiqué	Effectif total
Maître d'hôtel	1 pour 40 à 60 personnes	3
Chef de rang	1 pour 20 à 25 personnes	6 à 8
Sommelier	1 pour 20 à 25 personnes	6 à 8

Annexe 3 complétée



Annexe 3

Besoin en personnel 3 points 0,5 point par réponse 3

PERSONNEL DE SALLE	JUSTIFICATION	EFFECTIF TOTAL
Maître d'hôtel	1 pour 40 à 60	3 (6 à 8)
Chef de rang	1 pour 20 à 25	6 à 8
Sommelier	1 pour 20 à 25	6 à 8 (6 à 8)

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

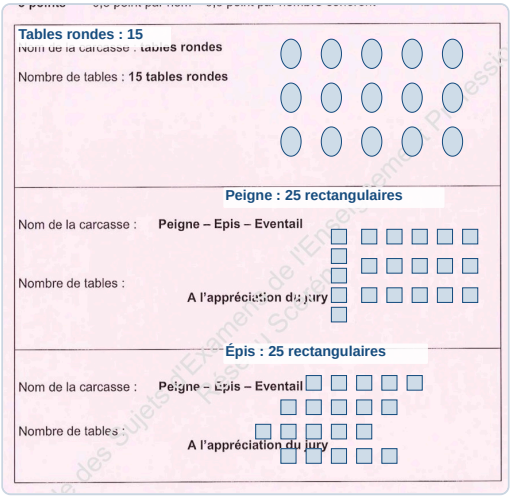
3 maîtres d'hôtel, 6 à 8 chefs de rang et 6 à 8 sommeliers.

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

Les tables rondes accueillent 10 personnes : il en faut 15 pour 150 convives. Les tables rectangulaires accueillent 6 personnes : chacune des deux dispositions rectangulaires nécessite 25 tables. Les schémas proposent une implantation en peigne et une en épis ; conserver des passages de circulation pour le service et l'accès aux tables.

Disposition	Tables à préparer	Capacité
Tables rondes	15 tables rondes	150 personnes
Peigne	25 tables rectangulaires	150 personnes
Épis	25 tables rectangulaires	150 personnes

Annexe 4 : trois carcasses dessinées



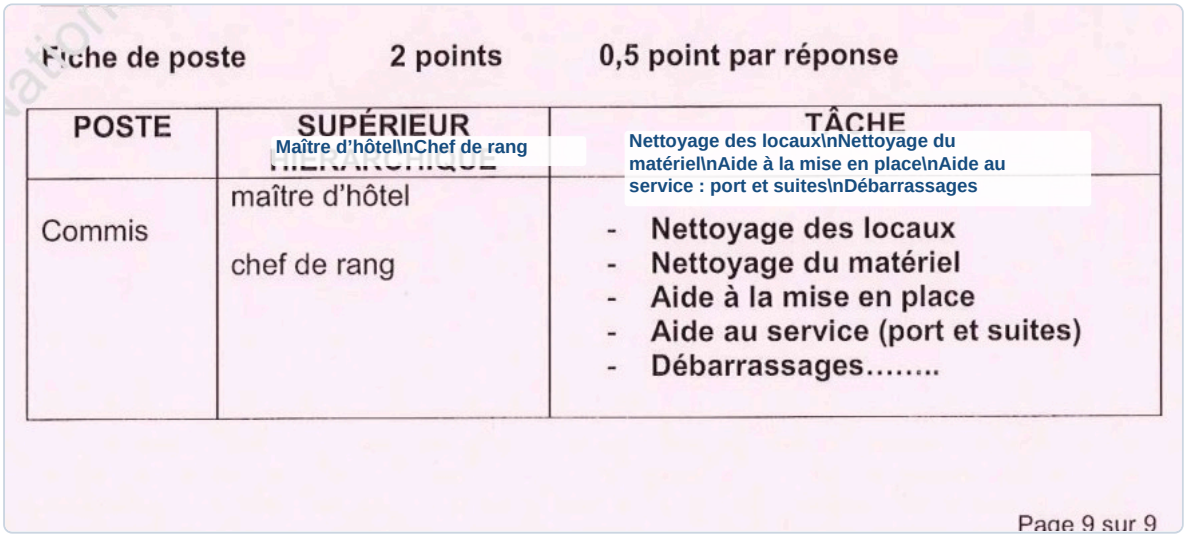
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Rondes : 15 tables. Peigne : 25 tables rectangulaires. Épis : 25 tables rectangulaires.

Question 5. Pour informer le personnel de salle, élaborer de manière synthétique la fiche de poste « commis » en complétant l'annexe 5.

Le commis est placé sous l'autorité du maître d'hôtel et du chef de rang. Il contribue à la préparation et au bon déroulement du service, puis à la remise en état de la salle. Ses missions comprennent le nettoyage des locaux et du matériel, l'aide à la mise en place, l'aide au service par le port et les suites, ainsi que les débarrassages. Il respecte les consignes d'hygiène, de sécurité et de sa hiérarchie.

Annexe 5 : fiche de poste complétée



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Supérieurs : maître d'hôtel et chef de rang. Tâches : nettoyage, mise en place, aide au service, port et suites, débarrassages.

2. Connaissance des produits

Cette partie évalue les connaissances sur les fromages, les vins, les mets régionaux, les cocktails et les boissons utilisées en restauration. Elle porte aussi sur les accords mets-vins, les appellations et les étapes de la vinification classique du vin rouge.

Question 1. Corriger les erreurs du tableau proposé par l'apprenti en indiquant, pour chacun des six fromages, le lait, la famille de pâte et l'origine de production appropriés.

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

Les six lignes corrigent les erreurs du tableau de l'apprenti. Les familles sont développées à partir des abréviations utilisées dans le corrigé du sujet.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chabichou : chèvre, pâte molle à croûte naturelle, Poitou. Neufchâtel : vache, pâte fleurie, Normandie. Ossau-Iraty : brebis, pâte pressée non cuite, Pays basque. Munster : vache, pâte lavée, Alsace. Abondance : vache, pâte pressée cuite, Savoie. Bleu des Causses : vache, pâte persillée, Rouergue.

Question 2. Pour les fromages à pâte molle à croûte lavée et à pâte molle à croûte fleurie, expliquer comment se déroule l'affinage et indiquer les signes visibles qui permettent de reconnaître chaque famille.

1. **Croûte lavée :** le fromage est frotté à la saumure, parfois au vin blanc ou à l'eau-de-vie. La croûte prend une couleur orangée.
2. **Croûte fleurie :** la surface est ensemencée de moisissures, notamment *Penicillium candidum*, qui forment un duvet blanc.

L'affinage et l'aspect de la croûte permettent ainsi de distinguer ces deux familles de pâtes molles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Croûte lavée : frottage à la saumure, parfois au vin blanc ou à l'eau-de-vie, coloration orangée. Croûte fleurie : moisissures de surface, duvet blanc.

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

Vin	Type	Cépage principal	Région
Chiroubles	Rouge	Gamay noir	Beaujolais
Château-Chalon	Jaune	Savagnin	Jura
Chinon	Rouge	Cabernet franc	Val de Loire
Pauillac	Rouge	Cabernet-sauvignon	Bordelais
Tavel	Rosé	Grenache, syrah, cinsault, mourvèdre	Côtes du Rhône
Pouilly-Fuissé	Blanc	Chardonnay	Bourgogne

Le Château-Chalon est un vin jaune du Jura. Le Tavel est un rosé d'assemblage, notamment à base de grenache.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiroubles : rouge, gamay noir, Beaujolais. Château-Chalon : jaune, savagnin, Jura. Chinon : rouge, cabernet franc, Val de Loire. Pauillac : rouge, cabernet-sauvignon, Bordelais. Tavel : rosé, Côtes du Rhône. Pouilly-Fuissé : blanc, chardonnay, Bourgogne.

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

Mets	Argumentation commerciale
Huîtres fines de claires de Marennes-Oléron	Affinées en claires, bassins d'eau douce favorisant leur engraissement et leur verdissement.
Aligot	Purée de pommes de terre mélangée à la tome fraîche de Cantal et relevée à l'ail.
Poulet basquaise	Morceaux de poulet sautés avec poivrons, oignons, tomates et jambon de Bayonne.
Œufs en meurette	Œufs pochés au vin rouge, servis sur croûton avec oignons, lardons et sauce au vin rouge.

Mettre en avant l'origine et les ingrédients caractéristiques de chaque recette lors de la présentation au client.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Claires de Marennes-Oléron ; aligot à la tome fraîche et à l'ail ; poulet basquaise aux légumes et jambon de Bayonne ; œufs pochés au vin rouge, croûton, oignons et lardons.

Question 5. Compléter le tableau des cocktails en renseignant les éléments manquants concernant leur composition, leur nom et leur mode d'élaboration.

Composition	Nom	Élaboration
1 cuillerée à café de sucre, 1 jaune d'œuf, 2 cl de cognac, 4 cl 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	Americano	Directement dans le verre
2 cl de jus de citron, 1 cl de curaçao bleu, 4 cl de vodka, zeste de citron	Blue Lagoon	Au shaker
2 cl de vermouth italien, 5 cl de rye whiskey, angostura, cerise à l'eau-de-vie	Manhattan	Au verre à mélange

Les compositions et modes d'élaboration reprennent les indications du tableau du sujet.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Porto Flip : shaker. Americano : directement dans le verre. Blue Lagoon : shaker. Manhattan : verre à mélange.

Question 6. Donner la signification des sigles AOVDQS, INOQ, VQPRD, VDL, ABA et SGN.

Sigle	Signification
AOVDQS	Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure
INOQ	Institut national de l'origine et de la qualité
VQPRD	Vin de qualité produit dans une région déterminée
VDL	Vin de liqueur
ABA	Apéritif à base d'alcool
SGN	Sélection de grains nobles

INOQ est le sigle imprimé dans le sujet ; l'organisme est aujourd'hui désigné par le sigle INAO.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> AOVDQS : appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure ; INOQ : Institut national de l'origine et de la qualité ; VQPRD : vin de qualité produit dans une région déterminée ; VDL : vin de liqueur ; ABA : apéritif à base d'alcool ; SGN : sélection de grains nobles.

Question 7. Compléter le tableau des spécialités culinaires en associant chaque spécialité à sa région et à un accord mets-vin.

Spécialité	Région	Accord mets-vin
Baeckeoffe	Alsace	Riesling d'Alsace
Cassoulet de Toulouse	Midi-Pyrénées	Vin rouge du Sud-Ouest
Saumon grillé au beurre nantais	Pays de la Loire	Vin blanc du Val de Loire
Bouillabaisse	Provence	Vin de Provence
Entrecôte charolaise, sauce marchand de vin	Bourgogne	Vin rouge de Bourgogne

Les accords proposés reprennent les régions et les appellations indiquées dans le tableau du sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Baeckeoffe : Alsace, riesling. Cassoulet : Midi-Pyrénées, rouge du Sud-Ouest. Saumon : Pays de la Loire, blanc du Val de Loire. Bouillabaisse : Provence, vin de Provence. Entrecôte charolaise : Bourgogne, rouge de Bourgogne.

Question 8. Compléter le tableau des boissons en indiquant le ou les produits de base utilisés pour élaborer l'armagnac, le Grand Marnier Cordon Rouge, la chartreuse et le marc de Bourgogne.

Boisson	Produit(s) de base
Armagnac	Vin blanc du Gers
Grand Marnier Cordon Rouge	Oranges amères et cognac
Chartreuse	130 plantes
Marc de Bourgogne	Marc de raisin

Ces éléments désignent les matières premières caractéristiques des quatre boissons demandées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Armagnac : vin blanc du Gers. Grand Marnier Cordon Rouge : oranges amères et cognac. Chartreuse : 130 plantes. Marc de Bourgogne : marc de raisin.

Question 9. Compléter le tableau de la vinification classique du vin rouge en associant les actions et les désignations correspondantes.

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

La fermentation et la macération contribuent à l'élaboration du vin rouge ; les autres lignes définissent les opérations de la récolte à la mise en bouteille.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vendanges : récolte. Foulage : éclatement des grains. Éraflage : séparation des rafles. Fermentation : sucre transformé en alcool. Macération : extraction de couleur. Puis écoulage, pressurage, collage, élevage, ouillage et embouteillage.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U21 Technologie du Brevet professionnel Restaurant, session 2010, dure trois heures et a un coefficient 3. Elle comprend l'organisation d'un dîner de gala pour 150 convives et une partie sur la connaissance des produits. Les compétences évaluées concernent l'organisation du service, les fromages, les vins, les cocktails, les spécialités régionales et la vinification.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Identifier un fromage par son lait, sa famille de pâte et son origine de production.
- Pour chaque vin, distinguer le type, le cépage principal et la région d'origine.
- La vinification rouge comprend notamment vendanges, foulage, éraflage, fermentation, macération, écoulage et pressurage.
- Organiser un banquet en adaptant menu, boissons, effectifs et disposition des tables au nombre de convives.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier séparément le lait, la famille de pâte et l'origine géographique de chaque fromage.
- Pour chaque vin, renseigner les trois données demandées sans confondre type, cépage et région.
- Justifier les boissons choisies et appliquer les ratios du bon de commande pour calculer les quantités.
- Nommer les dispositions de tables et indiquer un nombre cohérent avec les capacités précisées dans le sujet.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment déterminer les quantités de boissons à commander pour le banquet ?

Choisissez des boissons cohérentes avec le menu et justifiez-les. Appliquez ensuite les ratios indiqués dans le bon de commande aux 150 convives, puis inscrivez les quantités demandées, y compris pour les eaux plates et gazeuses.

Q : Comment distinguer les principales étapes de la vinification du vin rouge ?

Le foulage éclate les grains, l'éraflage sépare les rafles et la fermentation transforme le sucre en alcool. La macération apporte notamment couleur et tanins, puis l'écoulage vide la cuve et le pressurage extrait le vin du marc.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et quels documents ou matériels sont autorisés ?

L'épreuve dure trois heures et son coefficient est 3. Aucun document n'est autorisé. Une calculatrice de poche autonome, sans imprimante et sans dispositif de communication externe, est autorisée selon les indications de la page de garde.

Q : Comment les points sont-ils répartis entre les deux parties ?

La première partie, consacrée à l'organisation du travail, vaut 23 points. La deuxième partie, sur la connaissance des produits, vaut 37 points. Les annexes précisent aussi les critères et les points attribués à plusieurs réponses.

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