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

## CORRIGÉ

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).

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

## PREMIÈRE PARTIE : ORGANISATION DU TRAVAIL ..... 23 POINTS

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'Examen de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

## DEUXIEME PARTIE : CONNAISSANCE DES PRODUITS ..... 37 POINTS

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 corriger les erreurs constatées en relevant la bonne réponse 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** **0,5 pt par correction pertinente**
**6,5 points** 0,25 point par lait – 0,5 point par famille – 0,5 point par origine

| FROMAGE | LAIT | FAMILLE | ORIGINE DE PRODUCTION |
|---|---|---|---|
| Chabichou | **Chèvre** | **P M C N** | **Poitou** |
| Neufchâtel | **Vache** | **P M C F** | **Normandie** |
| Ossau-Iraty | **Brebis** | **P P N C** | **Pays basque** |
| Munster | **Vache** | **P M C L** | **Alsace** |
| Abondance | **Vache** | **P P C** | **Savoie** |
| Bleu des Causses | **Vache** | **P P** | **Rouergue** |

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 :

**3 points** 1 point pour l'affinage – 0,5 point par signe visible

Fromage à pâte molle à croûte lavée

**- Le fromage est frotté à la saumure, parfois au vin blanc ou à l'eau-de-vie.**
**- Le fromage prend une couleur orangée.**

Fromage à pâte molle à croûte fleurie

**- Le fromage est aspergé de moisissures (penicilium candidum)**
**- Il se couvre d'un duvet blanc.**

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.

**7,5 points** 0,5 point par case

| VIN | TYPE | CÉPAGE | RÉGION |
|---|---|---|---|
| *Chiroubles* | *Rouge* | *Gamay noir* | *Beaujolais* |
| Château-Chalon | **Jaune** | **Savagnin** | **Jura** |
| Chinon | **Rouge** | **Cabernet franc (breton)** | **Val de Loire** |
| Pauillac | **Rouge** | **Cabernet-sauvignon** | **Bordelais** |
| Tavel | **Rosé** | **Grenache, syrah, cinsault, mourvèdre…** | **Côtes du Rhône** |
| Pouilly-Fuissé | **Blanc** | **Chardonnay** | **Bourgogne** |

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

**3 points** 1 point par case

| 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 | **Purée de pommes de terre mélangée avec de la tomme fraîche de Cantal, relevée à l'ail** |
| Poulet basquaise | **Morceaux de poulet sautés avec poivrons, oignons, tomates et jambon de Bayonne** |
| Œufs en meurette | **Œufs pochés dans du vin rouge, dressés sur croûton et accompagnés d'oignons, lardons et d'une sauce au vin rouge** |

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

5. Compléter le tableau des cocktails ci-dessous.

**3 points** 0,5 point par case

| COMPOSITION | NOM | ELABORATION |
|---|---|---|
| *1 cuiller à café de sucre*<br>*1 jaune d'œuf*<br>*2 cl de Cognac*<br>*4cl de porto rouge*<br>*Noix de muscade* | *Porto Flip* | *Au shaker* |
| 2 cl de vermouth italien<br>5 cl de Campari<br>½ tranche de citron<br>½ tranche d'orange | **Américano** | **Direct dans le verre** |
| 2 cl de jus de citron<br>1 cl de Curaçao bleu<br>4 cl de Vodka<br>zeste de citron | **Blue lagoon** | **Au shaker** |
| 2 cl de vermouth italien<br>5 cl de rye whiskey<br>Angostura<br>Cerise à l'eau de vie | **Manhattan** | **Au verre à mélange** |

6. Donner la signification des sigles suivants

**3 points** 0,5 point par définition totalement juste

| | |
|---|---|
| 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** |

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

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

**4 points** 0,5 point par case

| SPÉCIALITÉS | RÉGIONS | ACCORD METS-VINS |
|---|---|---|
| *Baeckeofe* | *Alsace* | *Alsace Riesling* |
| Cassoulet de Toulouse | **Midi-Pyrénées** | **1 Vin rouge du Sud-ouest** |
| Saumon grillé au beurre nantais | **Pays de la Loire** | **1 Vin blanc du Val de Loire** |
| Bouillabaisse | **Provence** | **1 Vin de Provence** |
| Entrecôte charolaise sauce marchand de vin | **Bourgogne** | **1 Vin rouge de Bourgogne** |

8. Compléter le tableau des boissons ci-dessous : **4 points**

| BOISSONS | PRODUITS DE BASE |
|---|---|
| Armagnac | **Vin blanc du Gers** |
| Grand Marnier Cordon Rouge | **Oranges amères et Cognac** |
| Chartreuse | **130 plantes** |
| Marc de Bourgogne | **Marc de raisin** |

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

**3 points** 0,5 point par case

| Action | Désignation |
|---|---|
| Vendanges | Le raisin est cueilli par les vendangeurs. |
| **Foulage** | Les grains de raisin sont éclatés pour libérer le jus. |
| **Eraflage – Egrappage** | Les grains peuvent être éventuellement séparés des rafles |
| **Fermentation alcoolique** | 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. |
| **Pressurage** | Le marc est pressé. |
| **Collage** | Le vin est clarifié avec des blancs d'œuf |
| Elevage | Le vin est mis en fut de chêne pour acquérir arômes et tanins. |
| **Ouillage** | 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** **8 points** 1 point par case

| DÎNER DE GALA | CRITIQUE | NOUVELLE PROPOSITION |
|---|---|---|
| Velouté de citrouille | **Plat pas adapté au service d'un banquet**<br>**De plus, pour un budget de 60 €, le client peut attendre un mets plus festif (à l'approche de fêtes de fin d'année)** | **A l'appréciation du jury** |
| Train de côtes de bœuf rôti<br>Sauce Périgueux<br>Légumes de saison | **Tranchage en salle non adapté pour 150 personnes**<br>**Attention sauce Périgueux hors région Bourgogne** | **A l'appréciation du jury** |
| Plateau de fromages des Alpes | **Fromages ne correspondant pas à la Bourgogne**<br>**Attention service au plateau** | **A l'appréciation du jury** |
| Soufflé chaud au Grand-Marnier | **Non adapté au service d'un banquet** | **A l'appréciation du jury** |

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

## Annexe 2

**Bon de commande** **7 points** 1 point par appellation cohérente proposée
1 point pour eaux gazeuse et plates
0,5 point par justification
0,5 point par quantité

| DÉSIGNATION | JUSTIFICATION | QUANTITE À COMMANDER |
|---|---|---|
| Vin effervescent<br>..... | **1 bouteille pour 6/8 personnes** | **25 bouteilles** |
| Vin blanc<br>..... | **1 bouteille pour 4/5 personnes** | **36 bouteilles** |
| Vin rouge<br>..... | **1 bouteille pour 3/4 personnes** | **50 bouteilles** |
| Eaux minérales :<br>- plate :<br>.....<br>- gazeuse :<br>..... | **1 bouteille pour 4/6 personnes** | **20 bouteilles** |

## Annexe 3

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

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

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

## Annexe 4

**Disposition des tables**
**3 points** 0,5 point par nom – 0,5 point par nombre cohérent

| |
|---|
| Nom de la carcasse : **tables rondes**<br><br>Nombre de tables : **15 tables rondes** |
| Nom de la carcasse : **Peigne – Epis – Eventail**<br><br>Nombre de tables : **A l'appréciation du jury** |
| Nom de la carcasse : **Peigne – Epis – Eventail**<br><br>Nombre de tables : **A l'appréciation du jury** |

## Annexe 5

**Fiche de poste** **2 points** **0,5 point par réponse**

| POSTE | SUPÉRIEUR HIÉRARCHIQUE | TÂCHE |
|---|---|---|
| Commis | maître d'hôtel<br><br>chef de rang | - **Nettoyage des locaux**<br>- **Nettoyage du matériel**<br>- **Aide à la mise en place**<br>- **Aide au service (port et suites)**<br>- **Débarrassages……..** |

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

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.