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 2011

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).

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

PREMIÈRE PARTIE : ORGANISATION DU TRAVAIL

La ville d'Aix-en-Provence accueille chaque année de nombreux collectionneurs.

Une délégation de philatélistes provenant de Madrid en Espagne séjourne, durant tout un week-end d'octobre 2011, dans votre établissement, le complexe hôtelier « La Lavandière ».

Vous êtes embauché(e) comme 1er maître d'hôtel au sein de cet établissement situé 12 place des Santons à Aix-en-Provence.

Le soir du premier jour vous accueillez 180 convives autour d'un dîner dansant aux couleurs ibériques (Espagne)

La composition du menu est la suivante :

Menu	Boissons
Sangria et tapas Tortilla des patatas Paëlla Queso : Manchego Crème Catalane	Vin rouge : Rioja (vin unique) Vin effervescent : Cava Penedés Pause digestive : Manzana (Liqueur de pomme) Café Eau minérale

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

1-1 Compléter le tableau de prévision de denrées et de boissons ci-dessous pour l'organisation de ce banquet (arrondir à l'unité supérieure pour la quantité totale).

Produit	**Quantité/personne**	**Quantité totale**
Manzana (Liqueur de pomme)	*Exemple : 4cl/personne bouteille de 70cl*	*180 X 4 = 720 cl 720 / 70 = 10,28 Soit 11 Bouteilles*
Rioja (Vin unique)		
Cava Penedés		
Eau minérale		
Pain (Boules)		
Fromage : Manchego		
Café		

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

1-2 Vous avez choisi de proposer, à l'organisateur, les cocktails suivants :

Pour chacun de ces cocktails, retrouver l'élément manquant.

Nom du cocktail	Composition	Elément de base manquant
Sangria	*Macération d'agrumes* *Cannelle* *« brandy »*	*Exemple :* *Vin rouge*
Daïquiri	Sirop de sucre de canne Jus de citron vert	
Margarita	Jus de citron Cointreau	
Dry martini	Martini dry Zeste de citron ou olive verte	
Porto Flip	Cuillère de sucre en poudre Jaune d'œuf Cognac Noix de muscade	
Bloody Mary	Tabasco Sauce Anglaise Jus de citron Jus de tomate	

Parmi la liste des cocktails proposés, La Sangria est retenue

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

1-3 Pour réaliser cette prestation de 180 couverts, trois salles sont disponibles :

- « Marius » : 150 m²
- « César » : 300 m²
- « Fanny »: 380 m²

Calculez la superficie nécessaire pour réaliser ce dîner en tenant compte :

- des surfaces de dégagement,
- des surfaces par couvert,
- de la piste de danse,

Voici, à titre indicatif, un tableau récapitulatif des ratios-clients :

Catégories d'établissements	**confort**	**Ratio-client**
Restaurant universitaire et scolaire	minimum	1 m² par couvert
Restaurant de masse Libre service	minimum	1.1 m² par couvert
Restaurant familial	moyen	1.2 m² par couvert
Restaurant traditionnel Type brasserie	Bon confort	1.3 m² par couvert
Banquet	Bon confort	1.4 m² par couvert

Attention !!!!

A chaque ratio-client, il faut ajouter 15 % correspondant aux différents dégagements (Entrée client, allée de circulation principale, accès aux offices, sortie de secours…)
Piste de danse : 0.4 m² par client.

Salle retenue :

Justifier le choix de cette salle.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Pour cette soirée, le service se fera à l'assiette avec une mise en place « banquet ».

1-4 Dans le tableau ci-dessous préciser le personnel à prévoir pour la prestation, et justifier votre réponse.

Personnel de salle	Nombre	Justification
Maître d'hôtel		
Chef de rang		

1-5 Cette soirée est aux couleurs de l'Espagne,

On vous demande d'accentuer la thématique en proposant au moins six éléments de décors

	Propositions de décors
	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

DEUXIÈME PARTIE : Connaissance des produits

Votre directeur, Monsieur LOURSIN vous demande également d'organiser pour cette délégation un déjeuner sur le thème de **« la richesse du terroir provençal».**

Le menu ci-dessous a été élaboré par la brigade de cuisine.

2-1 Apporter des observations ou des critiques du menu proposé ci-dessous :

Service	Met	Observation ou critique
La mise en bouche	Tapenade d'olives	
Entrée	Rosace de melon du pays charentais	
Poisson	Filet de dorade beurre d'anis, et compotée de fenouil	
Viande	Côte de bœuf rôtie pour 2 personnes Petits farcis niçois	
Fromage	Ossau Iraty et sa confiture de cerises noires d'Itxassou	
Dessert	Soufflé au citron de Menton (dessert chaud)	
Café	Café et ses Calissons d'Aix	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

2-2 Afin d'initier les philatélistes à la gastronomie française, on vous demande de réaliser une présentation des spécialités régionales sur la carte de France fournie en annexe 1.

Reportez sur cette annexe 1 les spécialités culinaires ci-dessous :

Kouign Amann	Caramel d'Isigny
Mini Kouglof	Bêtises de Cambrai
Cannelé Bordelais	Biscuit rose de Reims
Calisson d'Aix	Biscuit au Chablis

2-3 Vous êtes chargé(e) de réceptionner une commande (Produits frais, colis, vins…)

Quels sont les contrôles à effectuer lors de la réception de cette commande ?

Renseigner le tableau ci-dessous sur trois points de contrôle à effectuer

Fiche de contrôle de livraisons
Exemple : *Quantité de colis correspondant au bon de livraison et au bon de commande*

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

2-4 Pour clôturer la soirée, une sélection d'eaux de vie et de liqueurs sera suggérée.

Pour chaque produit vous préciserez la famille, le produit de base et la provenance

Compléter le tableau ci-dessous.

ATTENTION à la provenance !!!!!!

Pour les produits français, indiquez **la région** - pour les produits étrangers, indiquez **le pays**

Produit	Famille	Produit de base	**Provenance**
Exemple : Grand-Marnier	*liqueur*	*Écorces d'orange*	*Ile de France*
Kirsch			Alsace
	Eau de vie		Mexique
Cointreau			Loire (Angers)
Bénédictine			Normandie
Cognac			
Amaretto			
Calvados			Normandie

2-5 Doit-on faire des démarches administratives auprès d'un organisme pour la soirée dansante ?

Si oui préciser le nom de l'organisme et expliquer les démarches à effectuer en justifiant votre réponse.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

2-6 En l'absence du sommelier, vous recevez une livraison de vins, avec l'aide de l'apprenti vous devez classer les appellations par région viticole. Compléter le tableau ci-dessous :

AOC Arbois	AOC Rosé des Riceys
AOC Saumur Champigny	AOC Gigondas
AOC Châteauneuf du Pape	AOC Hautes côtes de Beaune
AOC Médoc	AOC Cabernet d'Anjou
AOC Bandol	AOC Cassis
AOC Bellet	AOC Muscat de Beaumes de Venise
AOC Pouilly Fumé	AOC Muscadet de Sèvre et Maine
AOC Sancerre	AOC Entre Deux Mers
AOC Patrimonio	AOC Sauternes
AOC Tavel	AOC Saint Amour

Annexe 2

Région viticole	**Appellation**
Vallée de la Loire	
Champagne	
Vallée du Rhône	
Bourgogne	
Provence/ Corse	
Bordelais	
Jura	
Beaujolais	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

2-7 En rangeant la cave avec votre apprenti, vous lui apportez des informations sur les appellations afin de compléter ses connaissances. Vous devez citer 1 caractéristique pour chacun des vins ci-dessous.

Compléter le tableau.

Vin	Caractéristique
Château Chalon	
Sauternes	
Coteaux du Layon	
Alsace Gewurztraminer vendanges tardives	

2-8 Votre apprenti en brevet professionnel restaurant, vous présente « un extrait » de sa carte des vins qu'il doit présenter à son atelier de vente et commercialisation lors du passage de son examen. Vous devez relever les erreurs, dans le tableau ci-dessous, et apporter les corrections nécessaires.

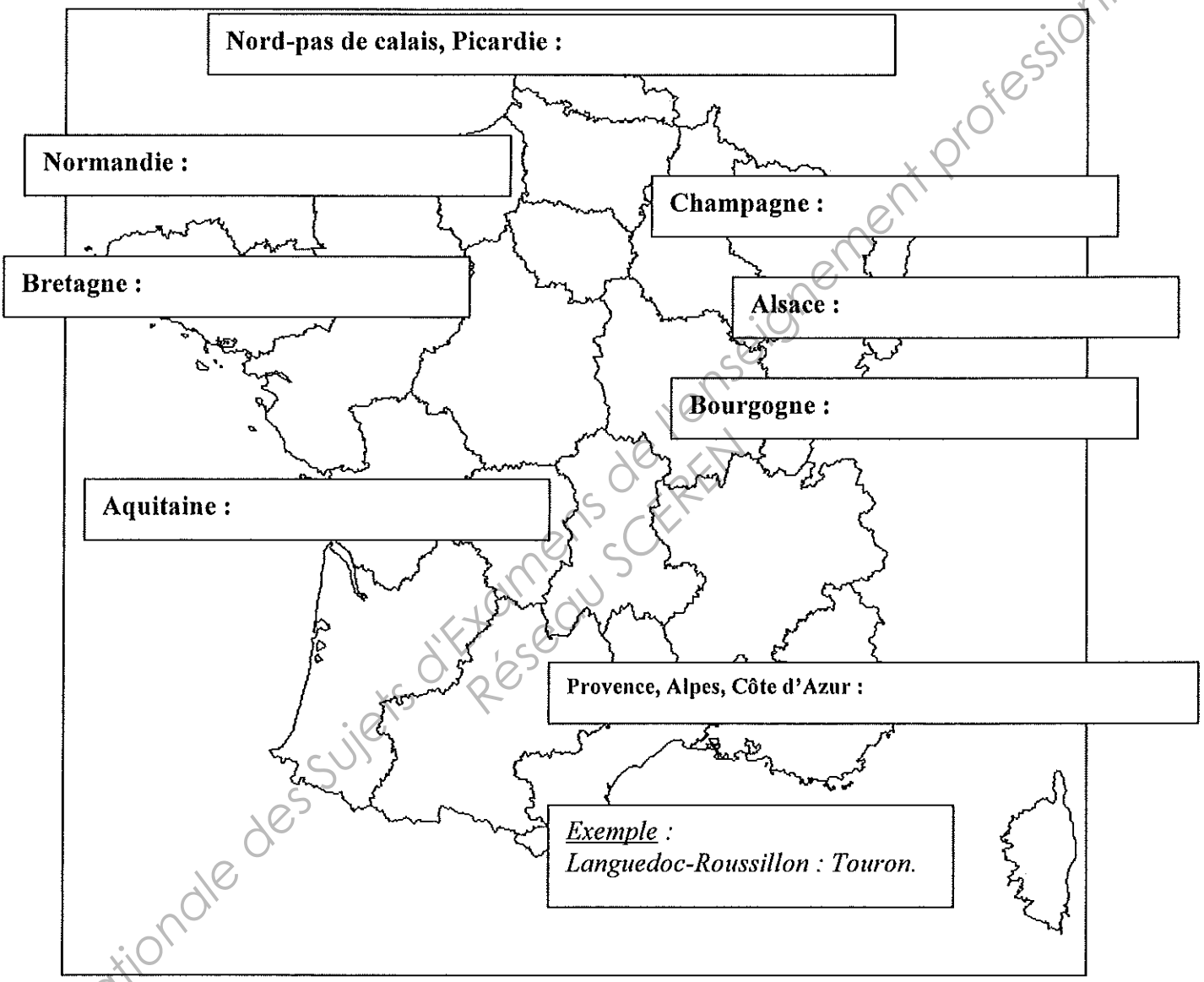
CARTE DES BOISSONS
(Prix nets, service compris)

Appellations	75 cl	37.5 cl	Erreurs	Corrections
AOC Bojeaulais	9.50 €	4.10 €		
AOC Riesling	13.50 €	x		
VDQS Coteaux du layon	13.95 €	x		
AOC Margot	25.20 €	14.25 €		
AOC Château Chalon	45.00 €	x		

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Annexe 1

La gastronomie Française



Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.