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

E2 - Technologie / U21 - Technologie

Session 2011 • Code sujet : **E2 - U21 - Technologie** • Durée : **3 h 00** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Barème des questions 1-1 à 1-5** (5 questions) **Page 3**

2. **Barème des questions 2-1 à 2-8** (8 questions) **Page 5**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2011/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2011 - 2-Sujet.pdf

1. Barème des questions 1-1 à 1-5

Cette page est le barème de la première partie de l'épreuve de technologie du B.P. Restaurant. Elle répartit 28 points entre cinq questions, sans montrer leurs consignes ni les documents supports.

Partie 1

Question 1-1. La page attribue 12 points à la question 1-1. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.

Lecture du barème : la question 1-1 est notée sur **12 points**.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Question 1-1 : 12 points.

Question 1-2. La page attribue 5 points à la question 1-2. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.

Lecture du barème : la question 1-2 est notée sur **5 points**.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Question 1-2 : 5 points.

Question 1-3. La page attribue 4 points à la question 1-3. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.

Lecture du barème : la question 1-3 est notée sur **4 points**.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Question 1-3 : 4 points.

Question 1-4. La page attribue 4 points à la question 1-4. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.

Lecture du barème : la question 1-4 est notée sur **4 points**.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Question 1-4 : 4 points.

Question 1-5. La page attribue 3 points à la question 1-5. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.

Lecture du barème : la question 1-5 est notée sur **3 points**.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Question 1-5 : 3 points.

2. Barème des questions 2-1 à 2-8

Cette page est le barème de la deuxième partie de l'épreuve de technologie du B.P. Restaurant. Elle répartit 32 points entre huit questions, sans montrer leurs consignes ni les documents supports.

Partie 2

Question 2-1. La page attribue 4 points à la question 2-1. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.

Le barème de la page 2 indique que la question 2-1 est notée sur 4 points.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 4 points

Question 2-2. La page attribue 4 points à la question 2-2. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.

Pour la question 2-2, le maximum inscrit dans la colonne « Points » est de 4 points.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 4 points

Question 2-3. La page attribue 3 points à la question 2-3. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.

La ligne de la question 2-3 affiche un barème de 3 points.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 3 points

Question 2-4. La page attribue 4 points à la question 2-4. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.

Le barème attribue 4 points à la question 2-4.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 4 points

Question 2-5. **La page attribue 3 points à la question 2-5. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.**

La question 2-5 est notée sur 3 points, selon la ligne correspondante du barème.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 3 points

Question 2-6. **La page attribue 5 points à la question 2-6. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.**

La valeur maximale de la question 2-6 est de 5 points.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 5 points

Question 2-7. **La page attribue 4 points à la question 2-7. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.**

La question 2-7 vaut 4 points dans le barème de la partie 2.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 points

Question 2-8. **La page attribue 5 points à la question 2-8. La consigne et les éventuels documents nécessaires pour y répondre ne figurent pas sur cette page.**

La dernière ligne de la partie 2 attribue 5 points à la question 2-8.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 5 points

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Cette page est le barème de l'épreuve E2-U21 Technologie du B.P. Restaurant, session Printemps 2011, code E2 - U21 - Technologie, durée 3 h 00 et coefficient 3. Elle répartit 60 points entre treize questions en deux parties et prévoit une note sur 20. Le thème technologique précis et les compétences évaluées ne sont pas décrits sur cette page.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La Partie 1 totalise 28 points répartis entre cinq questions.
- La Partie 2 totalise 32 points répartis entre huit questions.
- Le total général du barème est de 60 points, avec une note finale sur 20.
- La conversion imprimée indique « TOTAL : 3 », soit une division du total par 3.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier le numéro de chaque question pour associer correctement réponse et barème.
- Tenir compte des points attribués à chaque question pour organiser le temps.
- Ne pas supposer les consignes ou les thèmes techniques : ils ne figurent pas sur cette page.
- Contrôler que le total des points des deux parties correspond bien à 60.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment convertir le total de points en note sur 20 ?

Le barème totalise 60 points et indique une note sur 20 avec « TOTAL : 3 ». Il faut donc diviser le total de points obtenus par 3 pour appliquer la conversion imprimée.

Q : Quels thèmes technologiques faut-il réviser pour cette épreuve ?

La page identifie l'épreuve comme une épreuve de technologie du B.P. Restaurant, mais elle ne donne ni les questions ni leurs documents supports. Elle ne permet donc pas de déterminer les thèmes précis à réviser.

Q : Comment répartir les trois heures entre les questions ?

La page indique une durée de 3 h 00, mais ne propose aucune répartition du temps. Il est possible de s'appuyer sur les points attribués à chaque question, puis de réserver du temps pour relire les réponses.

Q : Quels critères le jury utilise-t-il pour noter les réponses ?

La page indique uniquement le nombre de points par question et les totaux des parties. Elle ne présente pas les critères détaillés, les réponses attendues ou les tolérances de correction.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2011/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2011 - 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.