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

DANS CE CADRE

Examen : BREVET PROFESSIONNEL — Série :

Spécialité/option : RESTAURANT — Repère de l'épreuve : U21

Épreuve/sous épreuve : Technologie

NOM :

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms :

N° du candidat

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Né(e) le :

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

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

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U21 Technologie

SUJET

Cette épreuve est divisée en deux parties que vous devez traiter. Vous répondrez directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**. Il est interdit de dégrafer les pages, de demander un nouvel exemplaire du sujet en cas d'erreur de votre part.

L'usage d'une Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe est autorisé.

Aucun document autorisé.

La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies.

Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à votre disposition.

BARÈME

1ère partie : L'organisation du travail	/30
2ème partie : Les produits	/30
Total 1 + 2	**/60**
Note sur 20	**/20**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous travaillez dans une unité de restauration en libre service, située en Bourgogne.
Votre responsable vous propose de passer une évaluation pour être promu à un poste à responsabilités.

Etablissement scolaire
Nombre total d'élèves demi pensionnaires : 600
Temps imparti à chaque élève pour déjeuner : 30 mn
Début de service : 12h00
Fin de service : 13h30

PREMIÈRE PARTIE : L'ORGANISATION DU TRAVAIL

1.1 a/ Donner la définition de la restauration à caractère social.

Définition :

.....
.....
.....
.....

b) Citer quatre exemples de restauration à caractère social.

Exemples :

- .....
- .....
- .....
- .....

1.2 Déterminer la durée du service (justifier vos calculs).

.....
.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Déterminer la rotation maximale de la salle de restaurant (justifier vos calculs).

.....
.....
.....
.....

1.4 Indiquer la capacité totale d'accueil nécessaire pour la salle de restaurant (justifier vos calculs).

.....
.....
.....
.....

1.5 Lister quatre formules de distribution en libre service.

- .....
- .....
- .....
- .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.6 Remplir le tableau suivant, en précisant pour chacune des formules de distribution en libre service, le principe de fonctionnement, les avantages et les inconvénients.

Formule de libre service	Fonctionnement	Avantages	Inconvénients
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.7 Indiquer la surface totale de la salle à manger (justifier vos calculs).

.....

.....

.....

1.8 Indiquer le nombre de clients qui pénètrent dans la salle par minute et justifier votre calcul.

.....

.....

.....

1.9 En fonction de votre résultat, indiquer quelle est la formule de distribution la plus adaptée. Argumenter votre choix.

.....

.....

.....

1.10 Préciser le type de support de vente que vous proposeriez à vos clients ?

.....

.....

.....

1.11 En fonction de votre choix, lister les avantages et les inconvénients de ce type de support.

Avantages :

.....

.....

.....

Inconvénients :

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable vous demande de remplir un questionnaire pour évaluer vos connaissances sur les habitudes alimentaires de sa clientèle et les produits qu'il lui propose.

DEUXIÈME PARTIE : LES PRODUITS

2.1 Citer deux produits totalement interdits dans l'alimentation d'une personne de confession islamique.

- .....
- .....

2.2 Citer deux dénominations légales de vente pour les eaux.

- .....
- .....

2.3 Indiquer la région de production des eaux suivantes.

Badoit : ..... Perrier :.....

Vittel : ..... Evian :.....

2.4 Compléter le tableau suivant.

PRODUIT	TYPE DE PRODUIT	PAYS OU REGION D'ORIGINE
Ex: Gariguette	*Fraise*	*Provence*
Beluga		
Salmo salar		
Victoria		
Comice		
Charolaise		
Jésus		
Belon		
Vitelotte		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 Citer le nom d'un V.D.L. produit en Charente et un dans le Gers.

- Charente :.....
- Gers :.....

2.6 Citer les dix crus du Beaujolais.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

2.7 Indiquer le pays d'origine des fromages suivants.

- Stilton :..... - Gorgonzola :.....

2.8 Indiquer la région d'origine et la famille des fromages suivants.

Appellation	Région	Famille
Ossau Iraty		
Fourme d'Ambert		
Maroilles		
Rocamadour		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.9 Indiquer la composition des sauces suivantes.

Mayonnaise : .....

.....

.....

.....

Béchamel : .....

.....

.....

.....

Béarnaise :.....

.....

.....

.....

2.10 Citer un chef réputé de la région.

.....

2.11 Compléter le tableau avec des vins d'appellation d'origine protégée.

Région	A.O.P.
Provence	
Languedoc Roussillon	
Alsace	
Sud-Ouest	

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.