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

Académie : Session : 2013

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

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

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.

SESSION PRINTEMPS 2013

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U21 Technologie

SUJET

Durée : 3 heures
Coefficient : 3

Le candidat doit répondre directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête.**
La totalité du document sera rendu dans son intégralité à la fin de l'épreuve.

Aucun document autorisé.

Matériel autorisé :
Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n° 99-186 du 19/11/99).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 11 pages numérotées de 1 à 11

BARÈME

1ère partie : L'organisation du travail	/29 Points
2ème partie : Les produits	/31 Points
Total 1 + 2	**/60 Points**
Note sur 20	**/20 Points**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes maître d'hôtel au parlement européen de Strasbourg.

Le lundi 11 novembre 2013 est organisé un dîner de gala qui a pour objet de mettre à l'honneur un pays européen : l'Allemagne.

Votre supérieur, responsable des banquets, vous charge d'organiser cette manifestation. Le repas accueillera 270 convives des différents pays de la communauté européenne.

Préparé par la brigade de cuisine d'un chef allemand réputé, le repas sera axé autour d'un produit de tradition, « l'oie de la Saint Martin ».

Détail de la prestation :

Mets	Boissons
Amuse bouches (canapés)	Crémant d'Alsace
Consommé d'oie aux abattis	
Cou d'oie farci au foie d'oie et truffes	Alsace Sylvaner
Cuisse et magret d'oie rôtis Choucroute au cumin et chou rouge aux marrons Quenelles de pommes de terre	Alsace Pinot noir
Assortiment de fromages du pays de Bade	Alsace Pinot noir
Beignets à la confiture d'églantine, Crème bavaroise	Alsace grand cru Gewürztraminer vendanges tardives
	1 Café (expresso) ou 1 thé Eau de vie de kirsch de la forêt noire Liqueur de prune sauvage

- Le chef a choisi les boissons.
- L'organisateur de la manifestation a exigé que des beurriers soient répartis sur table.
- Des bouteilles d'eaux plates et pétillantes, d'une contenance d'un litre, seront déposées sur table.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PREMIÈRE PARTIE : L'ORGANISATION DU TRAVAIL

1-1 Pour l'organisation de ce banquet, vous devez prévoir les denrées et boissons nécessaires.
Compléter le tableau de prévision ci-dessous. (6 points)

Produit	Quantité par personne	Quantité totale
Petit pain		
Fromages		
Café en grains		

Boisson	Bouteille / personne	Quantité totale
Vin blanc (Alsace Sylvaner)		
Vin rouge (Alsace Pinot noir)		
Eaux minérales		

1-2 Quantifier le personnel nécessaire à la réalisation du service de cette manifestation. (3 points)

Poste	Quantité	Justification
Maître d'hôtel		
Chef de rang		
Sommelier		

1-3 Proposer quatre types de carcasses possibles pour réaliser cette manifestation. (2 points)

Ex : Table en U				

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-4 Prévoir six éléments de décor et d'animation pour cette manifestation (3 décors et 3 animations). (3 points)

Décor	Animation

1-5 Nommer le nom de la capitale allemande. (1 point)

- .....

1-6 Donner la définition des abréviations suivantes. (2 points)

A.O.P : .....

I.G.P : .....

S.T.G : .....

I.N.O.Q : .....

1-7 Citer deux régions françaises et deux pays étrangers producteurs de foie gras. (2 points)

Région française	Pays étranger

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-8 Les foies gras commercialisés prêts à la consommation sont soumis à une réglementation qui définit précisément les dénominations.

Expliquer les appellations suivantes : (1 point)

Foie gras entier d'oie	
Bloc de foie gras d'oie	

1-9 Le Crémant d'Alsace est élaboré selon la méthode traditionnelle. Pour tester vos connaissances, votre responsable vous remet, ci-dessous, les différentes étapes de son élaboration et vous demande de les reclasser. (4 points)

Ajout de la liqueur de dosage - Ajout de la liqueur de tirage - Dégorgement - Habillage - Mise sur lattes - Réalisation de la cuvée - Remuage - Vinification en vin tranquille

Ordre	Étape	Ordre	Étape
1		5	
2		6	
3		7	
4		8	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-10 Vous recevez une livraison en boissons. Ranger les vins cités ci-dessous dans leur casier respectif. (5 points)

Meursault - Château Grillet - Pouilly Fumé - Puligny Montrachet - Jurançon – Château Chalon - Saint Joseph - Saint Estèphe - Fleurie - Pomerol - Gigondas - Sancerre - Saint Amour - Tavel - Entre deux Mers - Cahors - Arbois - Pommard - Patrimonio - Madiran.

Alsace	**Beaujolais**	**Bordelais**
Ex : Gewurztraminer		
Bourgogne	**Corse**	**Jura**
Sud-Ouest	**Val de Loire**	**Vallée du Rhône**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DEUXIÈME PARTIE : LES PRODUITS

Votre responsable souhaite également tester vos connaissances sur les boissons. Il veut vous sensibiliser à leur coût et s'assurer également que vous êtes capable de répondre aux questions que la clientèle ne manquera pas de vous poser.

2.1 Citer l'eau de vie de base des cocktails suivants. (2 points)

Cocktail	Eau de vie de base	Cocktail	Eau de vie de base
Bloody Mary		Dry Martini	
Margarita		Jack Rose	

2.2 Citer les sirops entrant dans la composition des boissons suivantes. (1 point)

Tomate	Perroquet	Mauresque	Blanc Limé

2.3 Compléter le tableau des boissons que vous serez amenés à proposer. (6 points)

Produit	Région (France) ou pays d'origine	Famille d'appartenance	Produit de base
Ex : Pineau des Charentes	Charentes	Vin De Liqueur	Moût + eau de vie de vin
Bourbon			
Suze			
Armagnac			
Campari			
Calvados			
Dolin			
Rhum A.O.C			
Saké			

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 À l'aide de la fiche technique ci-dessous.

2-4.1 Calculer, ci-dessous, le coût matière hors taxe d'un cocktail. (4,5 points)

ROSÉ					
CATEGORIE	**MODE D'ELABORATION**			**VERRERIE**	
SHORT DRINK	**VERRE À MÉLANGE**			**VERRE A COCKTAIL**	
Composition	Prix achat hors taxe	Conditionnement	Prix HT pour 1 cl (3 chiffres après la virgule)	Quantité en cl	Prix total (2 chiffres après la virgule)
VERMOUTH DRY	8.05 €	1 litre		4	
CHERRY BRANDY	10.45 €	70 cl		1.5	
KIRSCH	21.7 €	70 cl		1.5	
SOUS TOTAL					
CERISE A L'EAU DE VIE					
FRAIS ANNEXES 10 % DU TOTAL DES PRODUITS LIQUIDES					
COÛT MATIERE DU COCKTAIL HORS TAXE					

2-4.2 Votre coefficient multiplicateur pour vendre votre cocktail est de 10 et s'applique sur le HT.
Calculer le prix de vente de ce cocktail. (0,5 point)

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 Donner le nom des boissons chaudes suivantes. (1 point)

Nom	Définition
	Café expresso servi dans une grande tasse et additionné de crème chantilly épaisse ou de crème fouettée.
	Café expresso servi dans une grande tasse et additionné, en surface, de mousse de lait puis saupoudré de chocolat en poudre

2.6 Indiquer la famille d'appartenance des produits proposés dans le tableau ci-dessous : (5 points)

Exemple : produit : Victoria Famille : Ananas

Produit	Famille	Produit	Famille
Comice		Écrevisse	
Bouzigues		Earl Grey	
Charlotte		Melrose	
Gariguette		Maltaise	
Spa		Beluga	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.7 Replacer les produits de la colonne « spécialité proposée » en face de leur région ou pays d'origine. (2,5 points)

Spécialité Proposée	Région Française ou pays d'origine	Spécialité
	Alsace	**Ex : Choucroute**
Jambon de Parme	Antilles	
Cheddar	Belgique	
Choucroute	Italie	
Tapenade	Auvergne	
Goulash	Espagne	
Jambon « Forêt Noire »	Allemagne	
Waterzooï	Autriche	
Sacher Torte	PACA	
Zarzuella	Grande-Bretagne	
Aligot	Hongrie	
Accras de morue		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.8 Votre responsable vous remet, ci-dessous, une liste de fromages A.O.P. Il vous demande de créer un plateau composé de six fromages qui seront :

- de six régions différentes,
- de six familles différentes
- et de trois laits différents. (6 points)

Bleu de Gex *Camembert de Normandie* *Cantal* *Chaource*	*Comté* *Bleu d'Auvergne* *Livarot* *Laguiole*	*Morbier* *Neufchâtel* *Ossau Iraty* *Sainte Maure de Touraine*

A.O.P	Lait	Région	Famille

2-9 Retrouver le pays d'origine de chacun des fromages étrangers ci-dessous. Compléter le tableau. (2,5 points)

Fromage :	Feta	Chester	Gruyère	Gorgonzola	Roncal
Origine :					

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.