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

U21 Technologie

Session 2013 • Code sujet : **U21** • Durée : **3 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **L'organisation du travail pour un banquet de gala** (10 questions) — **Page 3**

2. **Les produits** (10 questions) — **Page 8**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 16**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2013/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2013 - 2-Sujet.pdf

1. L’organisation du travail pour un banquet de gala

Maître d’hôtel au Parlement européen de Strasbourg, le candidat organise un dîner de gala pour 270 convives, consacré à l’Allemagne et à l’oie de la Saint-Martin. Le menu et les boissons sont fournis, avec des contraintes de prévision des denrées, d’organisation du service, de décor et d’animation.

Question 1-1. Compléter le tableau de prévision des denrées et boissons nécessaires au banquet, en indiquant les quantités par personne et les quantités totales.

Les prévisions pour 270 convives reprennent les portions et ratios du sujet. Pour les petits pains, la quantité totale est donnée au maximum de la fourchette, comme dans le tableau original. Les boissons sont arrondies à la bouteille entière.

Produit	Quantité par personne	Quantité totale
Petit pain	1 à 1,5	Environ 405
Fromages	60 g	16,2 kg
Café en grains	7 g	1,89 kg
Vin blanc, Alsace Sylvaner	1 bouteille pour 6	45 bouteilles
Vin rouge, Alsace Pinot noir	1 bouteille pour 3 à 4	90 bouteilles
Eaux minérales	1 bouteille pour 4	68 bouteilles

✓ RÉPONSE À RETENIR

Environ 405 petits pains, 16,2 kg de fromages, 1,89 kg de café, 45 bouteilles de Sylvaner, 90 de Pinot noir et 68 bouteilles d’eau.

Question 1-2. Quantifier le personnel nécessaire à la réalisation du service de la manifestation.

Pour 270 convives, les ratios indiqués dans le tableau donnent 5,4 maîtres d’hôtel, 10,8 chefs de rang et 9 sommeliers. On retient les effectifs prévus par le barème :

Poste	Effectif	Ratio
Maître d’hôtel	5 à 6	1 pour environ 50 convives
Chef de rang	11	1 pour 25 convives
Sommelier	9	1 pour 30 convives

✓ RÉPONSE À RETENIR

5 à 6 maîtres d’hôtel, 11 chefs de rang et 9 sommeliers.

Question 1-3. **Proposer quatre types de carcasses possibles pour réaliser cette manifestation.**

Le sujet donne « table en U » comme exemple. Quatre autres types de carcasses possibles, repris dans le tableau de réponse, sont :

1. Tables rondes
2. Râteau
3. Éventail
4. Éventail double

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tables rondes, râteau, éventail et éventail double.

Question 1-4. **Prévoir six éléments de décor et d'animation adaptés à la manifestation : trois décors et trois animations.**

Les propositions du corrigé associent des éléments décoratifs aux couleurs et références allemandes à des animations culturelles ou de valorisation des produits.

Décors	Animations
Brigade de salle en tenue traditionnelle	Musique d'ambiance allemande
Linge de table aux couleurs allemandes	Intervention d'un groupe folklorique
Fanions européens et allemands	Exposition de photos ou d'art, présentation de produits de terroir

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Décors : tenue traditionnelle, linge aux couleurs allemandes, fanions européens et allemands. Animations : musique allemande, groupe folklorique, exposition ou présentation de produits du terroir.

Question 1-5. **Nommer la capitale allemande.**

La capitale allemande est Berlin.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Berlin.

Question 1-6. Donner la définition des abréviations A.O.P., I.G.P., S.T.G. et I.N.O.Q.

Les sigles demandés désignent des signes officiels de qualité et d'origine, ainsi que l'organisme national chargé de ces questions.

Abréviation	Signification
A.O.P.	Appellation d'origine protégée
I.G.P.	Indication géographique protégée
S.T.G.	Spécialité traditionnelle garantie
I.N.O.Q.	Institut national de l'origine et de la qualité

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> A.O.P. : Appellation d'origine protégée ; I.G.P. : Indication géographique protégée ; S.T.G. : Spécialité traditionnelle garantie ; I.N.O.Q. : Institut national de l'origine et de la qualité.

Question 1-7. Citer deux régions françaises et deux pays étrangers producteurs de foie gras.

Le tableau du sujet cite deux régions françaises et deux pays étrangers producteurs de foie gras. La seconde réponse étrangère peut être la Pologne ou Israël.

Régions françaises	Pays étrangers
Sud-Ouest	Hongrie
Alsace	Pologne ou Israël

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Régions françaises : Sud-Ouest et Alsace. Pays étrangers : Hongrie et Pologne, ou Israël.

Question 1-8. Expliquer les appellations réglementaires « foie gras entier d'oie » et « bloc de foie gras d'oie ».

Les appellations réglementaires distinguent le produit selon sa composition et l'aspect des morceaux à la coupe.

- **Foie gras entier d'oie :** un ou plusieurs lobes entiers moulés.
- **Bloc de foie gras d'oie :** au moins 50 % de morceaux apparents à la coupe, agglomérés avec une purée de foie gras.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Entier : un ou plusieurs lobes entiers moulés. Bloc : au moins 50 % de morceaux apparents agglomérés avec une purée de foie gras.

Question 1-9. Reclasser dans l'ordre les étapes d'élaboration du Crémant d'Alsace selon la méthode traditionnelle.

Les étapes sont classées selon l'ordre de la méthode traditionnelle indiqué dans le tableau du sujet :

1. Vinification en vin tranquille
2. Réalisation de la cuvée
3. Ajout de la liqueur de tirage
4. Mise sur lattes
5. Remuage
6. Dégorgement
7. Ajout de la liqueur de dosage
8. Habillage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin tranquille, cuvée, liqueur de tirage, mise sur lattes, remuage, dégorgement, liqueur de dosage, habillage.

Question 1-10. Ranger les vins de la liste dans leur région viticole respective.

Chaque vin est associé à sa région viticole. « Gewurztraminer » apparaît uniquement comme exemple dans la case Alsace et ne fait pas partie de la liste à classer.

Région viticole	Vins de la liste
Alsace	Aucun
Beaujolais	Fleurie, Saint-Amour
Bordelais	Saint-Estèphe, Pomerol, Entre-deux-Mers
Bourgogne	Meursault, Puligny-Montrachet, Pommard
Corse	Patrimonio
Jura	Château-Chalon, Arbois
Sud-Ouest	Jurançon, Cahors, Madiran
Val de Loire	Pouilly-Fumé, Sancerre
Vallée du Rhône	Château-Grillet, Saint-Joseph, Gigondas, Tavel

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Beaujolais : Fleurie, Saint-Amour ; Bordelais : Saint-Estèphe, Pomerol, Entre-deux-Mers ; Bourgogne : Meursault, Puligny-Montrachet, Pommard ; Corse : Patrimonio ; Jura : Château-Chalon, Arbois ; Sud-Ouest : Jurançon, Cahors, Madiran ; Loire : Pouilly-Fumé, Sancerre ; Rhône : Château-Grillet, Saint-Joseph, Gigondas, Tavel.

2. Les produits

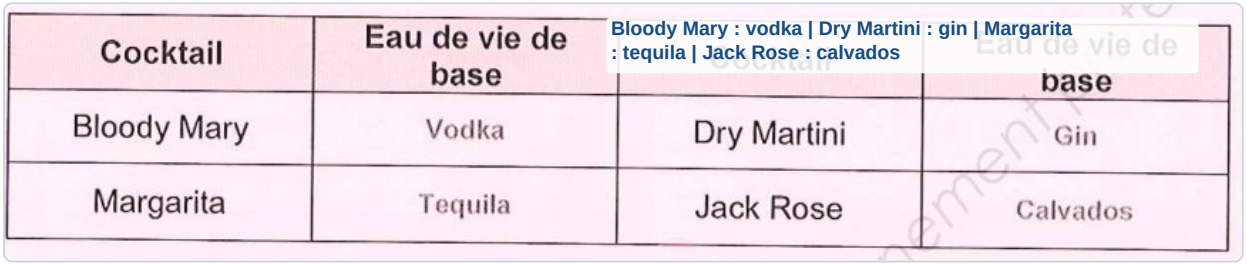
Le responsable évalue les connaissances du candidat sur les boissons, leur coût et les réponses à apporter aux questions de la clientèle. Les tâches portent aussi sur les familles de produits, les spécialités régionales, les fromages et leurs origines.

Question 2.1. Citer l'eau-de-vie de base de chacun des cocktails indiqués dans le tableau.

La base alcoolisée correspond à l'eau-de-vie principale de chaque cocktail. Les associations indiquées dans le tableau sont les classiques : vodka pour le Bloody Mary, gin pour le Dry Martini, tequila pour la Margarita et calvados pour le Jack Rose.

Cocktail	Eau-de-vie de base
Bloody Mary	Vodka
Dry Martini	Gin
Margarita	Tequila
Jack Rose	Calvados

Eau-de-vie de base des cocktails



✓ RÉPONSE À RETENIR

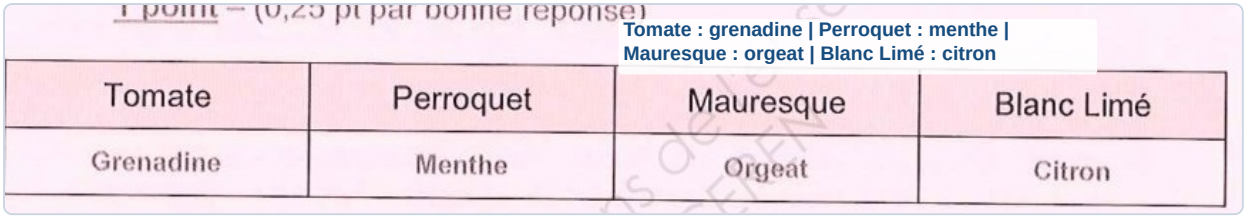
Bloody Mary : vodka ; Dry Martini : gin ; Margarita : tequila ; Jack Rose : calvados.

Question 2.2. Citer les sirops entrant dans la composition des boissons indiquées dans le tableau.

Chaque sirop correspond à une boisson classique du tableau. Le Tomate contient de la grenadine, le Perroquet du sirop de menthe, la Mauresque du sirop d'orgeat et le Blanc Limé du sirop de citron.

Boisson	Sirop
Tomate	Grenadine
Perroquet	Menthe
Mauresque	Orgeat
Blanc Limé	Citron

Sirops des boissons



✓ RÉPONSE À RETENIR

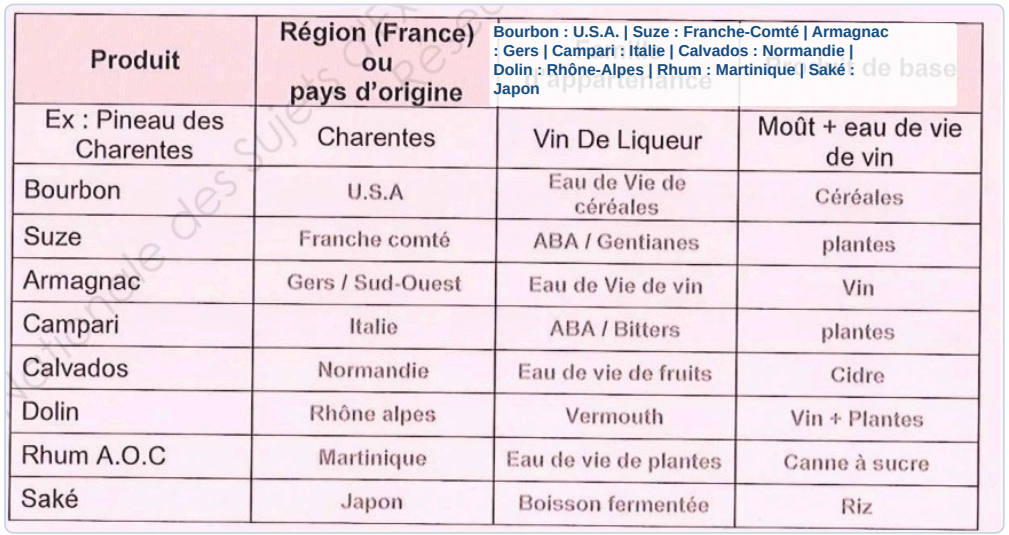
Tomate : grenadine ; Perroquet : menthe ; Mauresque : orgeat ; Blanc Limé : citron.

Question 2.3. Compléter le tableau des boissons en indiquant, pour chaque produit, sa région ou son pays d'origine, sa famille d'appartenance et son produit de base.

La région ou le pays désigne l'origine du produit. La famille précise sa catégorie, et le produit de base indique la matière première utilisée. Le tableau reprend les dénominations attendues, notamment « ABA / gentianes » pour la Suze et « ABA / bitters » pour le Campari.

Produit	Région ou pays d'origine	Famille	Produit de base
Bourbon	U.S.A.	Eau-de-vie de céréales	Céréales
Suze	Franche-Comté	Apéritif à base de gentianes	Plantes
Armagnac	Gers, Sud-Ouest	Eau-de-vie de vin	Vin
Campari	Italie	Apéritif amer (bitter)	Plantes
Calvados	Normandie	Eau-de-vie de fruits	Cidre
Dolin	Rhône-Alpes	Vermouth	Vin et plantes
Rhum A.O.C.	Martinique	Eau-de-vie de plantes	Canne à sucre
Saké	Japon	Boisson fermentée	Riz

Origine, famille et base des boissons



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bourbon : U.S.A., céréales ; Suze : Franche-Comté, plantes ; Armagnac : Gers, vin ; Campari : Italie, plantes ; Calvados : Normandie, cidre ; Dolin : Rhône-Alpes, vin et plantes ; rhum : Martinique, canne à sucre ; saké : Japon, riz.

2.4

Question 2-4.1. À l'aide de la fiche technique du cocktail Rosé, calculer son coût matière hors taxe à partir des prix d'achat, conditionnements, prix unitaires et quantités indiqués.

Les prix totaux par ingrédient sont ceux de la fiche : 0,32 € + 0,22 € + 0,46 € = 1,00 €. Les frais annexes valent 10 % du sous-total, soit 0,10 €. On ajoute ces frais au sous-total pour obtenir le coût matière hors taxe du cocktail.

Calcul du coût matière du Rosé

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	0.080 €	4	0.32 €
CHERRY BRANDY	10.45 €	70 cl	0.149 €	1.5	0.22 €
KIRSCH	21.7 €	70 cl	0.310 €	1.5	0.46 €
SOUS TOTAL					1 €
CERISE A L'EAU DE VIE					
FRAIS ANNEXES 10 % DU TOTAL DES PRODUITS LIQUIDES					0.10 €
COÛT MATIÈRE DU COCKTAIL Sous-total : 1,00 € | Frais : 0,10 € | Coût matière HT : 1,10 €					1.10 €

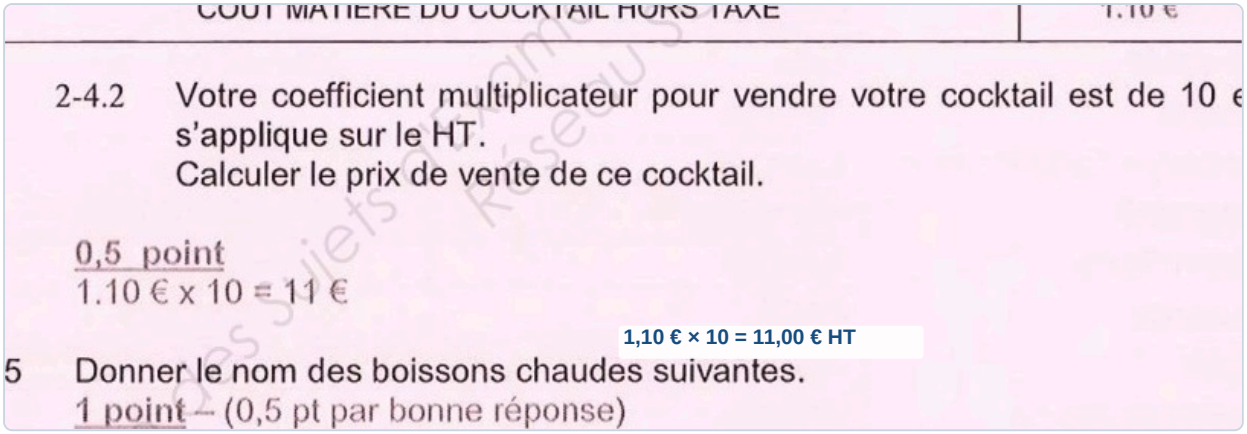
✓ RÉPONSE À RETENIR

Le coût matière hors taxe retenu pour le cocktail Rosé est de 1,10 € par verre.

Question 2-4.2. Avec un coefficient multiplicateur de 10 appliqué au prix hors taxe, calculer le prix de vente du cocktail.

Le coefficient multiplicateur de 10 s'applique au coût matière hors taxe du cocktail, indiqué à 1,10 €. Le calcul du prix de vente HT est donc : 1,10 € × 10.

Prix de vente du cocktail


COUT MATIERE DU COCKTAIL HORS TAXE 1.10 €

2-4.2 Votre coefficient multiplicateur pour vendre votre cocktail est de 10 € s'applique sur le HT.
Calculer le prix de vente de ce cocktail.

0,5 point
1.10 € x 10 = 11 €

1,10 € × 10 = 11,00 € HT

5 Donner le nom des boissons chaudes suivantes.
1 point – (0,5 pt par bonne réponse)

✓ RÉPONSE À RETENIR

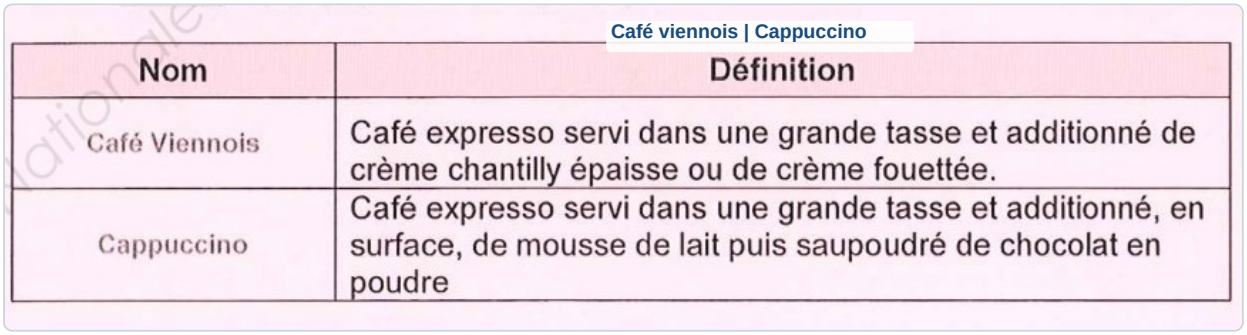
Le prix de vente hors taxe du cocktail Rosé est de 11,00 €.

Question 2.5. Donner le nom des boissons chaudes correspondant aux définitions fournies.

La première définition désigne un expresso servi dans une grande tasse et additionné de crème chantilly épaisse ou de crème fouettée. La seconde décrit un expresso surmonté de mousse de lait et saupoudré de chocolat en poudre.

Définition	Boisson
Expresso, crème chantilly épaisse ou crème fouettée	Café viennois
Expresso, mousse de lait et chocolat en poudre	Cappuccino

Noms des boissons chaudes


Café viennois | Cappuccino

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crème chantilly ou fouettée : café viennois ; mousse de lait et chocolat en poudre : cappuccino.

Question 2.6. Indiquer la famille d’appartenance de chacun des produits du tableau.

Les produits du tableau sont des noms de variétés ou de catégories alimentaires. Comice correspond à une poire, Gariguette à une fraise et Maltaise à une orange. Bouzigues désigne une huître ; Beluga, un caviar. Les autres familles sont reprises directement dans le tableau.

Produit	Famille	Produit	Famille
Comice	Poire	Écrevisse	Crustacé
Bouzigues	Huître	Earl Grey	Thé
Charlotte	Pomme de terre	Melrose	Pomme
Gariguette	Fraise	Maltaise	Orange
Spa	Eau minérale	Beluga	Caviar

Familles des produits



✓ RÉPONSE À RETENIR

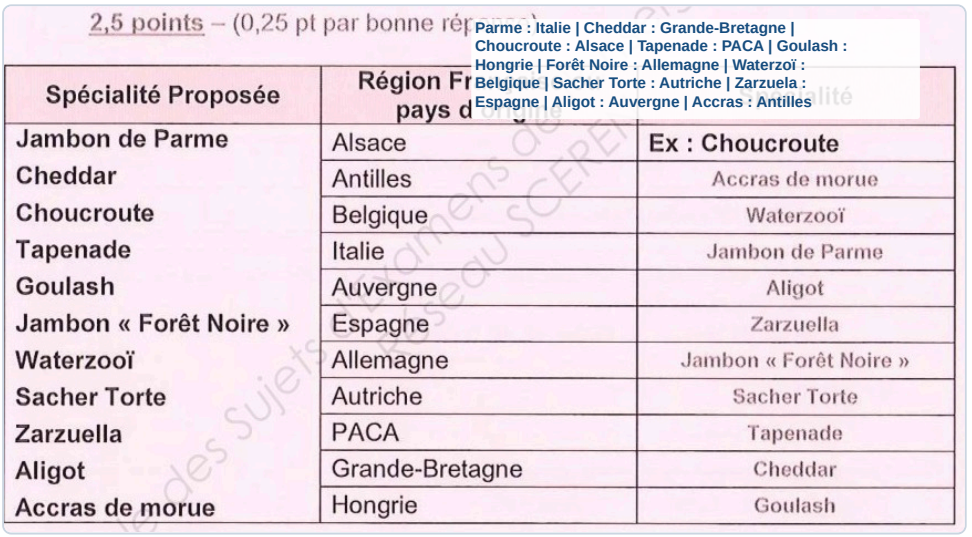
Comice : poire ; Bouzigues : huître ; Charlotte : pomme de terre ; Gariguette : fraise ; Spa : eau minérale ; Écrevisse : crustacé ; Earl Grey : thé ; Melrose : pomme ; Maltaise : orange ; Beluga : caviar.

Question 2.7. Associer les spécialités proposées à leur région française ou à leur pays d’origine.

Chaque spécialité se rattache à une région française ou à son pays d’origine. Les associations du tableau distinguent notamment la tapenade en Provence-Alpes-Côte d’Azur, l’aligot en Auvergne et les accras de morue aux Antilles.

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

Origines des spécialités



2,5 points – (0,25 pt par bonne réponse)

Parme : Italie | Cheddar : Grande-Bretagne | Choucroute : Alsace | Tapenade : PACA | Goulash : Hongrie | Forêt Noire : Allemagne | Waterzoï : Belgique | Sacher Torte : Autriche | Zarzuela : Espagne | Aligot : Auvergne | Accras : Antilles

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Parme : Italie ; cheddar : Grande-Bretagne ; choucroute : Alsace ; tapenade : PACA ; goulash : Hongrie ; Forêt Noire : Allemagne ; Waterzoï : Belgique ; Sacher Torte : Autriche ; zarzuela : Espagne ; aligot : Auvergne ; accras de morue : Antilles.

Question 2.8. Composer, à partir de la liste fournie, un plateau de six fromages A.O.P. provenant de six régions différentes, appartenant à six familles différentes et issus de trois laits différents.

Cette sélection respecte les trois contraintes du sujet : six régions et six familles différentes, avec trois laits. Le Comté, le Bleu d'Auvergne, le Pont-l'Évêque et le Chaource sont au lait de vache ; l'Ossau-Iraty est au lait de brebis et la Sainte-Maure de Touraine au lait de chèvre.

Fromage A.O.P.	Lait	Région	Famille
Comté	Vache	Franche-Comté	Pâte pressée cuite
Ossau-Iraty	Brebis	Pays Basque	Pâte pressée non cuite
Sainte-Maure de Touraine	Chèvre	Touraine	Pâte molle à croûte naturelle
Bleu d'Auvergne	Vache	Auvergne	Pâte persillée
Pont-l'Évêque	Vache	Normandie	Pâte molle à croûte lavée
Chaource	Vache	Champagne	Pâte molle à croûte fleurie

Plateau de six fromages A.O.P.



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Plateau : Comté, Ossau-Iraty, Sainte-Maure de Touraine, Bleu d'Auvergne, Pont-l'Évêque et Chaource.

Question 2.9. Indiquer le pays d'origine de chacun des fromages étrangers proposés.

Les pays d'origine à inscrire sont : Grèce pour la feta, Grande-Bretagne pour le cheddar, Suisse pour le gruyère, Italie pour le gorgonzola et Espagne pour le Roncal.

Fromage	Pays d'origine
Feta	Grèce
Cheddar	Grande-Bretagne
Gruyère	Suisse
Gorgonzola	Italie
Roncal	Espagne

Pays d'origine des fromages étrangers

Fromage :	Feta	Chester	Roncal		
Origine :	Grèce	Grande-Bretagne	Suisse	Italie	Espagne

Feta : Grèce | Cheddar : Grande-Bretagne | Gruyère : Suisse | Gorgonzola : Italie | Roncal : Espagne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Feta : Grèce ; cheddar : Grande-Bretagne ; gruyère : Suisse ; gorgonzola : Italie ; Roncal : Espagne.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de BP Restaurant, U21 Technologie, session printemps 2013, code U21, d'une durée de 3 h et de coefficient 3. Le sujet porte sur l'organisation d'un banquet de gala allemand au Parlement européen, puis sur les produits et boissons. Il évalue la prévision, l'organisation du service, les connaissances gastronomiques, le classement des produits et le calcul du coût matière et du prix de vente.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour prévoir les quantités d'un banquet, multiplier la quantité par personne par le nombre de convives.
- Le coût matière HT d'un cocktail correspond à la somme des coûts de ses ingrédients et des frais annexes prévus.
- Dans ce sujet, le prix de vente HT se calcule en multipliant le coût matière HT par le coefficient multiplicateur 10.
- Un plateau conforme à la consigne réunit six fromages A.O.P. de six régions et familles différentes, issus de trois laits.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les quantités par personne des quantités totales et vérifier les unités dans les tableaux.
- Justifier les effectifs de personnel en s'appuyant sur les ratios de convives du sujet.
- Pour le coût du cocktail, reprendre les quantités indiquées et ajouter les frais annexes prévus.
- Pour les classements, vérifier chaque association entre produit, origine, famille et produit de base.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la quantité totale nécessaire pour le banquet ?

Multipliez la quantité prévue par personne par les 270 convives, en conservant les unités. Pour les boissons, utilisez le ratio de bouteilles indiqué dans le tableau et vérifiez que le résultat correspond à la quantité totale attendue.

Q : Comment calculer le coût matière HT du cocktail Rosé ?

Calculez le coût de chaque ingrédient à partir de son prix HT pour 1 cl et de la quantité utilisée, puis additionnez les coûts des produits liquides. Ajoutez ensuite les frais annexes indiqués, soit 10 % du total des produits liquides.

Q : Comment le barème et la note finale sont-ils organisés ?

La première partie est notée sur 29 points et la deuxième sur 31 points, soit un total de 60 points. Le sujet indique une note finale sur 20 et une durée de 3 heures.

Q : Quels critères respecter pour composer le plateau de fromages ?

Choisissez six fromages A.O.P. dans la liste. Ils doivent provenir de six régions différentes, appartenir à six familles différentes et représenter trois laits différents : vache, brebis et chèvre.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2013/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2013 - 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.