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

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U21 Technologie

CORRIGÉ

BARÈME

1ÈRE PARTIE : L'ORGANISATION DU TRAVAIL	
Question 1-1	/ 6
Question 1-2	/ 3
Question 1-3	/ 2
Question 1-4	/ 3
Question 1-5	/ 1
Question 1-6	/ 2
Question 1-7	/ 2
Question 1-8	/ 1
Question 1-9	/ 4
Question 1-10	/ 5
Total 1	**/29**
2ÈME PARTIE : LES PRODUITS	
Question 2-1	/ 2
Question 2-2	/ 1
Question 2-3	/ 6
Question 2-4.1	/ 4,5
Question 2-4.2	/ 0,5
Question 2-5	/ 1
Question 2-6	/ 5
Question 2-7	/ 2,5
Question 2-8	/ 6
Question 2-9	/ 2,5
Total 2	**/31**

Total 1 + 2	**/60**

Note sur 20	**/20**

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

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

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
(1 point par bonne réponse – ligne complète)

Produit	Quantité par personne	Quantité totale
Petit pain	1 à 1.5 / pers	Environ 405
Fromages	60 grs	16.200 kg
Café en grains	7 grs / pers	1.890 kg

Boisson	Bouteille / personne	Quantité totale
Vin blanc (Alsace Sylvaner)	1 / 6 pers	45 btes
Vin rouge (Alsace Pinot noir)	1 / 3 à 4 pers	90 btes
Eaux minérales	1 / 4 pers	68 btes

1-2 Quantifier le personnel nécessaire à la réalisation du service de cette manifestation.
3 points – (0,5 pt par bonne réponse)

Poste	Quantité	Justification
Maître d'hôtel	5 à 6	Prestation de gala 1 pour environ 50 convives
Chef de rang	11	1 pour 25 convives
Sommelier	9	1 pour 30 convives

1-3 Proposer quatre types de carcasses possibles pour réaliser cette manifestation.
2 points – (0,5 pt par bonne réponse)

Ex : Table en U	Tables rondes	Râteau	Éventail	Éventail double

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

1-4 Prévoir six éléments de décor et d'animation pour cette manifestation (3 décors et 3 animations).
3 points – (0.5 pt par bonne réponse)

Décor	Animation
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 en décoration	Exposition de photos, d'art, présentation de produits de terroir…

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

1-6 Donner la définition des abréviations suivantes.
2 points – (0,5 pt par bonne réponse)

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

1-7 Citer deux régions françaises et deux pays étrangers producteurs de foie gras.
2 points - (0.5 pt par bonne réponse)

Région française	Pays étranger
Sud-Ouest	Hongrie
Alsace	Pologne ou Israël

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 - (0.5 pt par bonne réponse)

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.

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

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.

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

4 points – (0,5 pt par bonne réponse)

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

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

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.

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

Alsace	Beaujolais	Bordelais
Ex : Gewurztraminer	Fleurie Saint Amour	Saint Estèphe Pomerol Entre-deux-Mers
Bourgogne	**Corse**	**Jura**
Meursault Puligny Montrachet Pommard	Patrimonio	Château Chalon Arbois
Sud-Ouest	**Val de Loire**	**Vallée du Rhône**
Jurançon Cahors Madiran	Pouilly Fumé Sancerre	Château Grillet Saint Joseph Gigondas Tavel

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

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 – (0,5 pt par bonne réponse)

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

2.2 Citer les sirops entrant dans la composition des boissons suivantes.
1 point – (0,25 pt par bonne réponse)

Tomate	Perroquet	Mauresque	Blanc Limé
Grenadine	Menthe	Orgeat	Citron

2.3 Compléter le tableau des boissons que vous serez amenés à proposer.
6 points – (0,25 pt par bonne réponse)

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	U.S.A	Eau de Vie de céréales	Céréales
Suze	Franche comté	ABA / Gentianes	plantes
Armagnac	Gers / Sud-Ouest	Eau de Vie de vin	Vin
Campari	Italie	ABA / Bitters	plantes
Calvados	Normandie	Eau de vie de fruits	Cidre
Dolin	Rhône alpes	Vermouth	Vin + Plantes
Rhum A.O.C	Martinique	Eau de vie de plantes	Canne à sucre
Saké	Japon	Boisson fermentée	Riz

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

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 – (0,5 pt par bonne réponse)

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 HORS TAXE					1.10 €

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
1.10 € x 10 = 11 €

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

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

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

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

Exemple : produit : Victoria Famille : Ananas

5 points – (0,5 pt par bonne réponse)

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

2.7 Replacer les produits de la colonne « spécialité proposée » en face de leur région ou pays d'origine.

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

Spécialité Proposée	Région Française ou pays d'origine	Spécialité
Jambon de Parme	Alsace	**Ex : Choucroute**
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

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

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.

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

6 points – (0,25 pt par bonne réponse)

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	Chèvre ou Pâte Molle Croûte Naturelle
Bleu d'auvergne	Vache	Auvergne	Pâte Persillée
Pont l'Évêque	Vache	Normandie	Pâte Molle Croûte Lavée
Chaource	Vache	Champagne	Pâte Molle Croûte Fleurie

2-9 Retrouver le pays d'origine de chacun des fromages étrangers ci-dessous. Compléter le tableau.
2,5 points – (0,5 pt par bonne réponse)

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

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.