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 : 2014

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.

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U21 Technologie

SUJET G

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 16/11/99).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 15 pages numérotées de 1 à 15

BARÈME

1ère partie : L'organisation du travail	/29,5 Points
2ème partie : Les produits	/30,5 Points
Total 1 + 2	**/60 Points**
Note sur 20	**/20 Points**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes responsable du restaurant traditionnel « La Rêverie » situé dans la Vallée de la Loire. Vous avez établi avec l'association des Étudiants Européens, la mise en œuvre de leur banquet annuel prévu le 13 novembre 2014.

PREMIÈRE PARTIE : L'ORGANISATION DU TRAVAIL

Prendre connaissance du document 1.

1-1 En raison de votre absence le jour du banquet, vous devez préparer l'organisation du service de ce repas et transmettre les consignes à votre collaborateur.

Votre travail ne concerne que la salle et le service car le chef se charge de la partie cuisine.

Document 1	Contrat de réservation banquet	page 11
Annexe A	Fiche de matériel	page 12 (7 points)
Annexe B	Bon de commande denrées (liquides)	page 13 (7 points)
Annexe B bis	Bon de commande denrées (solides)	page 14 (4 points)
Annexe C	Besoin en personnel	page 15 (6 points)

Compléter les annexes A, B, B bis et C. Justifier vos réponses. (24 points)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-2 Pour réaliser cette prestation, trois salles sont à votre disposition :

- Le Bateau – Lavoir 100 m²
- Le Château 250 m²
- La Loire 400 m²

Votre responsable vous remet le tableau récapitulatif des ratios-clients ci-dessous ainsi qu'un certain nombre d'informations complémentaires :

Tableau récapitulatif des ratios-clients

Catégorie d'établissement	Confort	Ratio-client
Restaurant familial Restaurant thématique	Moyen	1,2 m² par couvert
Restaurant traditionnel	Bon confort	1,3 m² par couvert
Restaurant gastronomique	Très confortable	1,7 m² par couvert

Prévoir :

- + 15 % de dégagements correspondants : entrée des clients, allée de circulation principale des accès (office, bar, toilettes clients, vestiaires, sorties de secours).
- Piste de danse : 0,50 m² par client

1-2-1 Citer le nom de la salle choisie : (1 point)

.....

1-2-2 Justifier votre réponse : (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-2-3 Cette soirée a pour thème : La Vallée de la Loire. On vous demande de créer une ambiance conviviale et de proposer trois moyens d'animation et trois moyens de décor, afin de valoriser la culture française au niveau régional.

Compléter le tableau ci-dessous : (1,5 points)

Animation	Décor

1-2-4 Une soirée dansante animera le repas. (1 point)

- Citer le nom de la démarche administrative à entreprendre pour pouvoir l'organiser.
- Justifier votre réponse.

Démarche administrative : .....

Justification : .....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DEUXIÈME PARTIE : LES PRODUITS

2-1. M DURAND, de l'Association des Étudiants Européens, demande de prévoir un petit panier garni de deux spécialités françaises, que chaque invité emportera à l'issue de la soirée.

Afin d'en informer vos collaborateurs, vous devez associer dans le tableau ci-dessous chaque produit à sa région d'origine. (5 points)

Liste des produits disponibles en boutique :

Liqueur au citron, Banyuls-Rancio, Kouglof, Marie-Brizard, Lentilles vertes du Puy en Velay, Kouign-aman, Ail rose de Lautrec, Biscuits roses de Reims, Moutarde au Verjus, Vermouth de Chambéry.

Région	Produit
Aquitaine	
Alsace	
Auvergne-limousin	
Bourgogne	
Bretagne	
Champagne-Ardenne	
Languedoc-Roussillon	
Midi-Pyrénées	
Provence Alpes Côte d'Azur	
Rhône-Alpes	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-2. Il vous est demandé de rechercher pour les spécialités gastronomiques ci-dessous l'État européen correspondant. Compléter le tableau ci-dessous et pour cela :

- Nommer le pays européen correspondant à chaque produit cité. (5 points)
- Associer chaque vin de la liste ci-dessous à la spécialité du pays correspondant. (5 points)

Müller Thurgau / Pinot noir du Hampshire / Retsina / Lambrusco / Rioja

Pays européen	Spécialité et vin
	Spécialité : Tarama Mezes Un vin :
	Spécialité : Yorkshire-pudding Un vin :
	Spécialité : Gorgonzola Un vin :
	Spécialité : Jambon Serrano Un vin :
	Spécialité : Forêt noire Un vin :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-3. En cours de soirée un jeu-test de connaissances sur la gastronomie française sera distribué aux étudiants européens.

Votre responsable vous demande de le compléter afin d'en évaluer le temps et les difficultés. (3,5 points)

Appellation	**Famille**	**Produit de base**	**Provenance géographique**
Exemple : Cointreau	*Liqueur*	*écorces d'oranges douces et amères*	*Anjou*
Floc de Gascogne			Sud-ouest - Armagnacais
Bénédictine	Liqueur		
Kirsch			Alsace
Chartreuse		Plantes	
Grand-Marnier	Liqueur		
Avèze	ABA		
Cognac		Vin blanc Charentais	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-4. Compléter également le tableau ci-dessous. (3,5 points)

Appellation fromagère	Lait	Famille	Boisson régionale
Neufchâtel	Vache		
Ossau Iraty		PPNC	
Rigotte de Condrieu	Chèvre	PMCN	
Brie de Meaux			
Munster	Vache		
Chabichou		PMCN	
Laguiole	Vache		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-5. Dans la liste des vins ci-dessous, relever et justifier les erreurs éventuelles. (4,5 points)

Vins stockés en cave	Commentaires
Vins blancs secs	
AOVDQS Jasnières 2008	
AOC Tavel 2007	
AOC Saint Nicolas de Bourgueil 2006	
AOC Menetou-Salon 2007	
Vins blancs moelleux	
AOC Savennières 2001	
AOC Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet 2008	
AOC Coteaux de l'Aubance 2004	
Vins de Champagne	
AOC Champagne Mumm Cordon Rouge	
AOC Saumur mousseux	
Vins rouges	
AOC Chinon 2008	
AOC Condrieu 2007	
AOVDQS Châteauneuf du Pape 2007	
AOC Coteaux du Layon 2006	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-6. Préciser la signification des termes ci-dessous et leur rôle dans la vinification. (4 points)

Terme	Signification	Rôle
Rafle		
Levures		
Chaptalisation		
Ouillage		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1

CONTRAT DE RÉSERVATION BANQUET

RESTAURANT « LA REVERIE »
203 Bd Foch
49100 ANGERS

Client : Association des Étudiants Européens
293 rue de la Huchesse
75005 PARIS

Est convenu entre les deux parties nommées ci-dessus :
Organiser au restaurant « LA REVERIE » situé à l'adresse indiquée ci-dessus, le dîner dansant de Gala de « l'Association des Étudiants Européens », le 13/11/2014 à partir de 19 H 30, pour 100 clients.
Monsieur Durand souhaite des tables de 10 personnes.

Proposition de Menu, boissons comprises, pour un prix forfaitaire de 90 € par client :

Toasts de foie gras	AOC Coteaux de l'Aubance 2006
8 Huîtres fines de Claire N° 3 de Noirmoutier	AOC Jasnières 2008
Filet de Sandre beurre-blanc Légumes oubliés : crosnes, panais, topinambours	AOC Menetou-Salon blanc 2009
Sélection de fromages affinés : Selles sur Cher, Cendré d'Olivet, Curé Nantais pain aux noix	
Assiette gourmande : Tarte tatin, Poire Doyenné du Comice vigneronne	AOC Saumur fines bulles
Café Mignardises : Nougat de Tours, Tuile au Cointreau	
Eau plate et Eau gazeuse	

Un montant de 2600 € a été versé comme arrhes au 12/04/2014 par l'Association des Étudiants Européens.

Bon pour accord
Lu et approuvé
M. DUPONT
Restaurant « LA REVERIE »

Bon pour accord
Lu et approuvé
M. DURAND
Président de l'Association
des Étudiants Européens

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe A **FICHE MATÉRIEL** (7 points)

Bon de commande matériel et linge « Banquet Association des Étudiants Européens » au 13/11/2014 pour 100 clients

Désignation	Apéritif	Entrée et MEP	Poisson	Viande	Fromage	Dessert	Café Digestif	Total
Verrerie								
Verres à vin blanc								
Verres à vin rouge								
Verres à eau								
Flûtes								
Verres apéritif								
Assiettes Porcelaine								
Assiettes de MEP								
Assiettes de base								
Assiettes à entremets								
Assiettes à pain								
Tasses et sous tasses à café								
Couverts								
Grandes fourchettes								
Grands couteaux								
Pinces								
Fourchettes à huîtres								
Fourchettes à entremets								
Couteaux à entremets								
Cuillères à entremets								
Fourchettes à poisson								
Couteaux à poisson								
Cuillères à sauce								
Cuillères à café								
Divers								
Nappes 3,60 m x 1,60 m								
Serviettes de tables								
Torchons								
Corbeilles à pain								
Ménages								
Seaux à vin								

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe B (7 points)

Bon de commande denrées (liquides)

Bon de commande des denrées relatives au « Banquet Association des Étudiants Européens » au 13/11/2014 pour 100 clients.

Désignation	Justification (calcul)	Quantité
Apéritif		
AOC Coteaux de l'Aubance 2006		
Vins		
AOC Jasnières 2008		
AOC Menetou-salon 2009		
AOC Saumur mousseux		
Eaux		
Eau plate		
Eau gazeuse		
Café		
Café en grains		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe B bis (4 points)

Bon de commande denrées (solides)

Bon de commande des denrées relatives au « Banquet Association des Étudiants Européens » au 13/11/2014 pour 100 clients

Désignation	Justification (calcul)	Quantité
Pain		
Pain de seigle	Produit par la cuisine	
Pain		
Pain aux noix	Produit par la cuisine	
Beurre Œufs Fromages		
AOC Selles s/ Cher (150 g pièce)		
Cendré d'Olivet (250 g pièce)		
Curé Nantais (200 g pièce)		
Beurre	Fourni par la cuisine	100

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe C (6 points)

Besoin en personnel

Besoin en personnel « Banquet Association des Étudiants Européens » au 13/11/2014 pour 100 clients

Poste de travail	Nombre et Justification	Fonction et tâches

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.