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

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

U21 Technologie

Session 2016 • Code sujet : **U21** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. L'organisation du travail (7 questions) **Page 3**

2. Les produits (9 questions) **Page 9**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 17**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2016/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2016 - 1-Sujet.pdf

1. L’organisation du travail

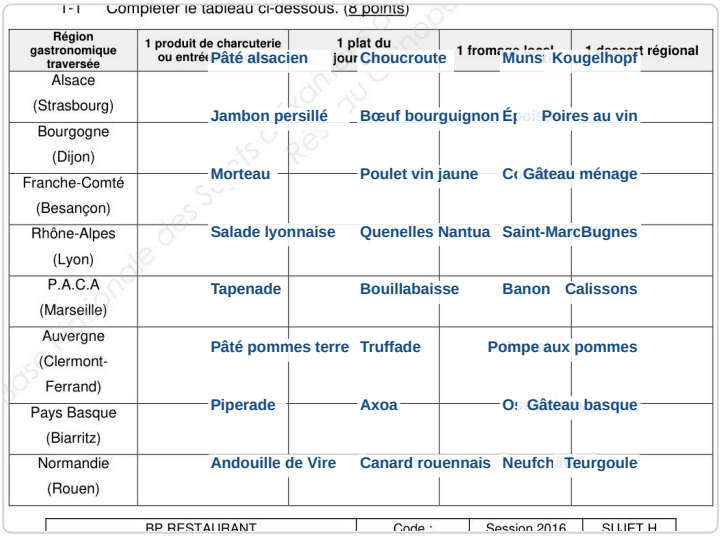
Responsable d’une société de restauration, le candidat organise les repas du soir de 150 officiels lors de huit étapes du Tour de France 2014. Il doit élaborer des menus régionaux et prévoir boissons, quantités, tables, personnel, ambiance et ratio coût matière.

Question 1-1. Pour chacune des huit régions traversées, compléter le tableau avec un produit de charcuterie ou une entrée régionale, un plat du jour garni, un fromage local et un dessert régional.

Les propositions ci-dessous associent à chaque région une entrée ou charcuterie, un plat principal garni, un fromage et un dessert typiques. Elles constituent des exemples de menus régionaux : d’autres spécialités locales peuvent également convenir, à condition de respecter les quatre éléments demandés et d’éviter de reprendre le même plat en entrée et en plat principal.

Région	Entrée ou charcuterie	Plat garni	Fromage	Dessert
Alsace	Pâté en croûte alsacien	Choucroute garnie	Munster	Kougelhopf
Bourgogne	Jambon persillé	Bœuf bourguignon	Époisses	Poires au vin
Franche-Comté	Saucisse de Morteau	Poulet au vin jaune	Comté	Gâteau de ménage
Rhône-Alpes	Salade lyonnaise	Quenelles sauce Nantua	Saint-Marcellin	Bugnes
P.A.C.A.	Tapenade	Bouillabaisse	Banon	Calissons
Auvergne	Pâté aux pommes de terre	Truffade	Cantal	Pompe aux pommes
Pays Basque	Piperade	Axoa	Ossau-Iraty	Gâteau basque
Normandie	Andouille de Vire	Canard à la rouennaise	Neufchâtel	Teurgoule

Tableau des menus régionaux complété


1-1 Compléter le tableau ci-dessous. (8 points)

Région gastronomique traversée	1 produit de charcuterie ou entrée	1 plat du jour	1 fromage local	1 dessert régional
Alsace (Strasbourg)	Pâté alsacien	Choucroute	Munst	Kougelhopf
Bourgogne (Dijon)	Jambon persillé	Bœuf bourguignon	Ép	Poires au vin
Franche-Comté (Besançon)	Morteau	Poulet vin jaune	C	Gâteau ménage
Rhône-Alpes (Lyon)	Salade lyonnaise	Quenelles Nantua	Saint-Marc	Bugnes
P.A.C.A (Marseille)	Tapenade	Bouillabaisse	Banon	Calissons
Auvergne (Clermont-Ferrand)	Pâté pommes terre	Truffade		Pompe aux pommes
Pays Basque (Biarritz)	Piperade	Axoa	O	Gâteau basque
Normandie (Rouen)	Andouille de Vire	Canard rouennais	Neufch	Teurgoule

BP RESTAURANT | Code : | Session 2016 | SUJET H

✓ RÉPONSE À RETENIR

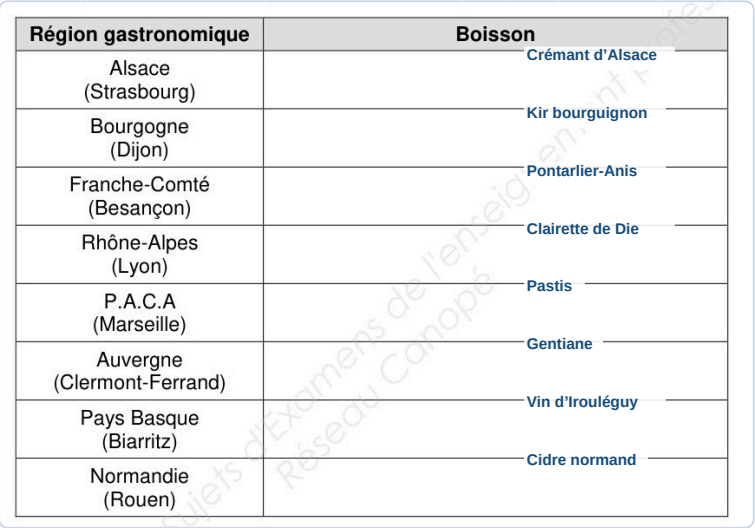
Huit menus régionaux, de l’Alsace à la Normandie, avec entrée, plat garni, fromage et dessert.

Question 1-2. Pour l'apéritif servi lors de la proclamation du classement et de la remise des récompenses, proposer une boisson représentative de chacune des huit régions gastronomiques indiquées.

Pour l'apéritif, on peut choisir une spécialité régionale ou une boisson issue du terroir traversé. Les boissons proposées ci-dessous représentent chacune l'une des huit régions du parcours. Pour une réception officielle, les boissons alcoolisées sont servies avec modération et peuvent être accompagnées d'une proposition sans alcool.

Région	Boisson représentative
Alsace	Crémant d'Alsace
Bourgogne	Kir bourguignon
Franche-Comté	Pontarlier-Anis
Rhône-Alpes	Clairette de Die
P.A.C.A.	Pastis
Auvergne	Gentiane
Pays Basque	Vin d'Irouléguy
Normandie	Cidre normand

Boissons régionales inscrites dans le tableau



✓ RÉPONSE À RETENIR

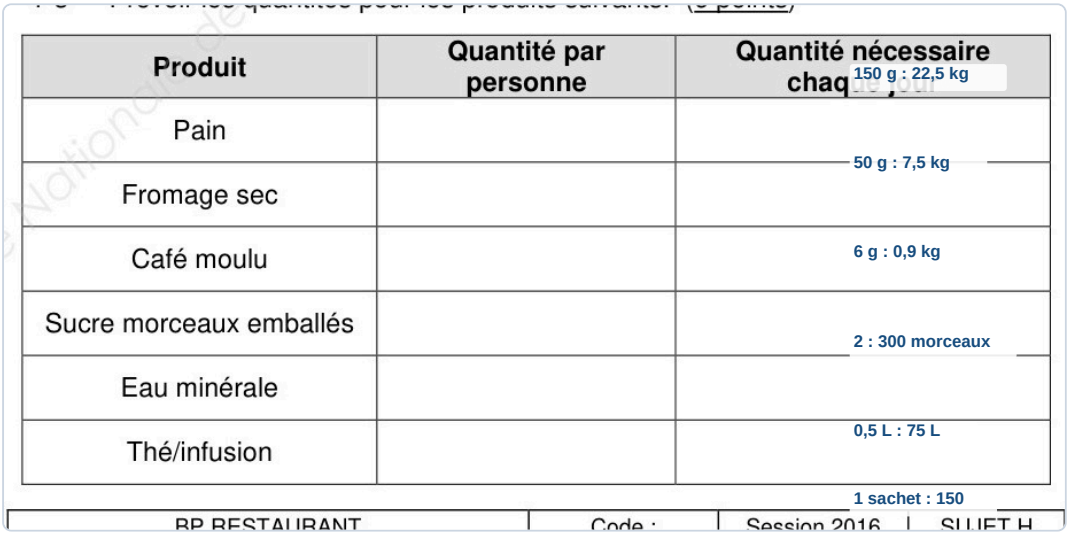
Alsace : crémant ; Bourgogne : kir ; Franche-Comté : Pontarlier-Anis ; Rhône-Alpes : Clairette ; P.A.C.A. : pastis ; Auvergne : gentiane ; Pays Basque : Irouléguy ; Normandie : cidre.

Question 1-3. Pour le pain, le fromage sec, le café moulu, le sucre en morceaux emballés, l'eau minérale et le thé ou l'infusion, indiquer la quantité par personne et la quantité nécessaire chaque jour.

Le sujet fixe 150 convives, mais ne précise pas les portions individuelles. Pour établir les besoins, on retient des portions usuelles de réception : 150 g de pain, 50 g de fromage, 6 g de café moulu, 2 morceaux de sucre, 0,5 L d'eau et un sachet de thé ou d'infusion par personne. Chaque quantité journalière se calcule en multipliant la portion individuelle par 150.

Produit	Quantité par personne	Quantité pour 150
Pain	150 g	22,5 kg
Fromage sec	50 g	7,5 kg
Café moulu	6 g	0,9 kg
Sucre emballé	2 morceaux	300 morceaux
Eau minérale	0,5 L	75 L
Thé/infusion	1 sachet	150 sachets

Quantités journalières reportées



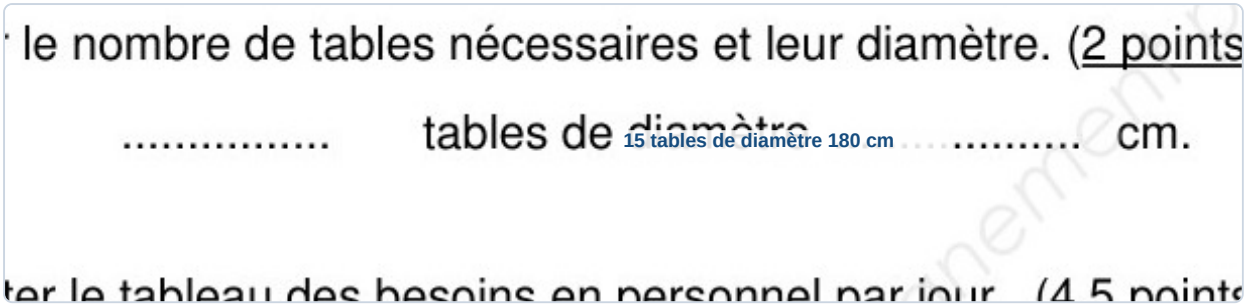
✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévoir 22,5 kg de pain, 7,5 kg de fromage, 0,9 kg de café, 300 sucres, 75 L d'eau et 150 sachets.

Question 1-4. Pour une mise en place en tables rondes accueillant chacune 10 convives, indiquer le nombre de tables nécessaires et leur diamètre.

La capacité totale est de 150 convives et chaque table accueille 10 personnes. On divise donc l'effectif par la capacité d'une table : 150 ÷ 10 = 15. Pour dix couverts, une table ronde de 180 cm de diamètre est une dimension adaptée à une mise en place de réception, sous réserve de disposer d'un espace de circulation suffisant autour des tables.

Nombre de tables et diamètre



✓ RÉPONSE À RETENIR

15 tables rondes de 180 cm de diamètre.

Question 1-5. Compléter le tableau des besoins quotidiens en personnel en précisant les postes de travail, le nombre de personnes nécessaires et la description de chaque poste.

Voici une proposition d'organisation pour un service de réception de 150 personnes. Les effectifs indiqués ne sont pas imposés par les données de l'énoncé : ils dépendent du menu, du type de service et de la configuration des lieux. La répartition ci-dessous prévoit une équipe en cuisine, une équipe de salle coordonnée et du personnel dédié à la plonge.

Poste de travail	Nombre	Description du poste
Cuisine	8	Un chef dirige la production ; les cuisiniers et commis préparent, cuisent et dressent les plats.
Salle	16	Un maître d'hôtel coordonne le service ; les serveurs accueillent, servent et débarrassent les tables.
Plonge	2	Lavage et rangement de la vaisselle, entretien du poste et évacuation des déchets.

Effectifs et postes reportés dans le tableau

1-5 Compléter le tableau des besoins en personnel par jour. (4.5 points)

Poste de travail	Nombre	Description du poste
Cuisine	8	Chef, cuisiniers, commis
Salle	16	Maître d'hôtel et serveurs
Plonge	2	Lavage et rangement

Sujets d'Examens de l'enseignement
Réseau Canopé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Proposition : 8 personnes en cuisine, 16 en salle et 2 à la plonge.

Question 1-6. Citer quatre idées de décors et/ou d'animations en relation avec la situation afin de créer une ambiance.

Pour créer une ambiance liée au Tour de France et aux régions traversées, les propositions doivent évoquer les coureurs, le parcours ou les villes étapes. Quatre idées simples à mettre en place sont :

- Décorer la salle aux couleurs du maillot jaune et des maillots distinctifs.
- Afficher une carte du parcours et des panneaux indiquant les villes étapes.
- Installer un vélo ancien, des fanions et des éléments décoratifs régionaux.
- Organiser un quiz sur le cyclisme ou diffuser des images des étapes.

Quatre idées d'ambiance reportées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Décor aux couleurs du Tour, carte du parcours, vélo et fanions, quiz ou images des étapes.

Question 1-7. À partir d'un prix de revient de 7,11 € HT, d'un prix de vente de 25 € TTC et d'une TVA de 7 %, déterminer le ratio coût matière du menu et justifier les calculs.

Le prix de revient est exprimé hors taxes : il faut donc comparer avec le prix de vente hors taxes. Celui-ci vaut 25 ÷ 1,07 = 23,3645 €, soit 23,36 € arrondi au centime. Le ratio coût matière est le prix de revient divisé par le prix de vente HT, puis multiplié par 100 : 7,11 ÷ 23,3645 × 100 = 30,43 % environ.

Calcul du ratio coût matière

Prix de revient	Prix de vente T.V.A 7%
7.11 € H.T.	25 € T.T.C

PV HT = 25 ÷ 1,07 = 23,36 €

Ratio Coût/Matière :

Ratio = 7,11 ÷ 23,3645 × 100 = 30,43 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ratio coût matière : 30,43 %.

2. Les produits

Cette partie porte sur les connaissances technologiques relatives aux fromages, à la fermentation alcoolique, aux spécialités européennes, aux cocktails et aux vins français. Elle aborde également l'identification de produits et de boissons, les sauces et la commercialisation des vins.

Les fromages

Question 2-1. Compléter le tableau en indiquant, selon les cases à renseigner, l'appellation, la région gastronomique, la famille du fromage et le type de lait.

Compléter chaque ligne avec une appellation régionale, sa famille et son lait. Le Morbier et le Bleu de Gex sont des fromages de Franche-Comté ; le Valençay représente le Berry-Centre et le Banon, la Provence.

Fromages : tableau complété

Appellation	Région gastronomique	Famille	Lait
Morbier	Franche-Comté	Pâte pressée non cuite	Vache
	Valençay	Pâte molle, croûte naturelle	
	Livarot	Pâte molle à croûte lavée	Vache
	Beaufort	Pâte pressée cuite	Vache
Neufchâtel	Normandie	Pâte molle, croûte fleurie	
	Bleu de Gex	Pâte persillée	Vache
	Banon	Pâte molle à croûte naturelle	Chèvre
	Ossau-Iraty	Pâte pressée non cuite	Brebis

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

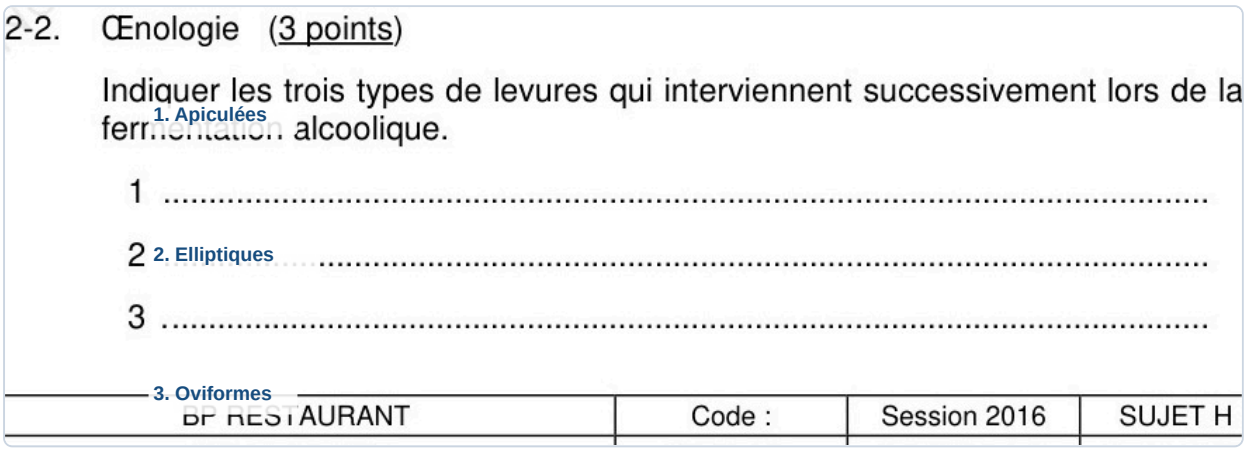
Appellation	Région	Famille	Lait
Morbier	Franche-Comté	Pâte pressée non cuite	Vache
Valençay	Berry-Centre	Pâte molle à croûte naturelle	Chèvre
Livarot	Normandie	Pâte molle à croûte lavée	Vache
Beaufort	Savoie	Pâte pressée cuite	Vache
Neufchâtel	Normandie	Pâte molle à croûte fleurie	Vache
Bleu de Gex	Franche-Comté	Pâte persillée	Vache
Banon	Provence	Pâte molle à croûte naturelle	Chèvre
Ossau-Iraty	Pays basque	Pâte pressée non cuite	Brebis

Œnologie

Question 2-2. Indiquer les trois types de levures qui interviennent successivement lors de la fermentation alcoolique.

La succession enseignée distingue les levures apiculées, les levures elliptiques puis les levures oviformes. Ces appellations désignent les formes de levures qui se relaient au cours de la fermentation alcoolique.

Types de levures



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

1. Levures apiculées
2. Levures elliptiques
3. Levures oviformes

Spécialités européennes

Question 2-3. Indiquer le pays d'origine de chacun des produits suivants : Fendant, Rioja, Feta, Madère, Stilton, antipasti, Eiswein, carbonade flamande, Gouda et bœuf séché des Grisons.

Les noms désignent des produits traditionnellement associés à leur pays d'origine. Le Fendant et le bœuf séché des Grisons sont suisses ; le Rioja est espagnol et la carbonade flamande, belge.

Origines des spécialités

Produit	Pays
Fendant	Suisse
Rioja	Espagne
Feta	Grèce
Madère	Portugal
Stilton	Angleterre
Antipasti	Italie
Eiswein	Allemagne
Carbonade flamande	Belgique
Gouda	Pays-Bas
Bœuf séché des Grisons	Suisse

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produit	Pays
Fendant	Suisse
Rioja	Espagne
Feta	Grèce
Madère	Portugal
Stilton	Angleterre
Antipasti	Italie
Eiswein	Allemagne
Carbonade flamande	Belgique
Gouda	Pays-Bas
Bœuf séché des Grisons	Suisse

Les cocktails

Question 2-4. Citer l'élément principal des cocktails Daïquiri, Manhattan et Bloody Mary.

L'élément principal correspond à l'alcool de base de la recette classique : rhum pour le Daïquiri, whisky pour le Manhattan et vodka pour le Bloody Mary.

Éléments principaux des cocktails

2-4. Les cocktails (3 points)

Citer l'élément principal des cocktails suivants :

Nom du cocktail	Élément principal
Daïquiri	Whisky
Manhattan	
Bloody Mary	Vodka

Rhum

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cocktail	Élément principal
Daïquiri	Rhum
Manhattan	Whisky
Bloody Mary	Vodka

Les vins français

Question 2-5. Pour chacun des vins suivants, compléter le tableau en indiquant le cépage principal et la région viticole, avec précision de la sous-région : Condrieu, Saint-Estèphe, Coteaux du Layon, L'Étoile, Pouilly-Fuissé, Banyuls, Volnay, Crépy et Jurançon.

Les cépages et sous-régions ci-dessous correspondent aux appellations citées. Pour les vins d'assemblage, le tableau donne le cépage principal couramment retenu dans les réponses de technologie professionnelle.

Cépages et régions des vins

Compléter le tableau ci-dessous.

Nom du vin	Cépage principal	Région viticole (précision vinicole)
Condrieu	Viognier	Rhône septentrional
Saint-Estèphe	Cabernet Sauvignon	Médoc
Coteaux du Layon	Chenin blanc	Anjou
L'étoile	Chardonnay	Jura, Revermont
Pouilly Fuissé	Chardonnay	Mâconnais
Banyuls	Grenache noir	Roussillon
Volnay	Pinot noir	Côte de Beaune
Crépy	Chasselas	Chablais
Jurançon	Petit Manseng	Béarn

2-6. Produits divers (3.5 points)

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin	Cépage principal	Région et sous-région
Condrieu	Viognier	Vallée du Rhône, Rhône septentrional
Saint-Estèphe	Cabernet Sauvignon	Bordeaux, Médoc
Coteaux du Layon	Chenin blanc	Val de Loire, Anjou
L'Étoile	Chardonnay	Jura, Revermont
Pouilly-Fuissé	Chardonnay	Bourgogne, Mâconnais
Banyuls	Grenache noir	Languedoc-Roussillon, Roussillon
Volnay	Pinot noir	Bourgogne, Côte de Beaune
Crépy	Chasselas	Savoie, Chablais
Jurançon	Petit Manseng	Sud-Ouest, Béarn

Produits divers

Question 2-6. Indiquer le type de produit correspondant aux variétés Reine des Reinettes, Belon, Oscietre, Gariguette, Belle de Fontenay, Blue Mountain et Salmo salar.

Ces noms permettent d'identifier des variétés de fruits, de légumes ou des produits d'origine animale. Blue Mountain désigne un café réputé et Salmo salar est le nom scientifique du saumon atlantique.

Identification des produits

Variété	Produit
Ex : Ronde de Nice	Pomme gette
Reine des Reinettes	Huître
Belon	Caviar d'esturgeon
Oscietre	Fraise
Gariguette	Pomme de terre
Belle de Fontenay	Café
Blue mountain	Saumon atlantique
Salmo salar	

BP RESTAURANT	Code :	Session 2016	SUJET H

✓ RÉPONSE À RETENIR

Variété	Produit
Reine des Reinettes	Pomme
Belon	Huître
Oscietre	Caviar d'esturgeon
Gariguette	Fraise
Belle de Fontenay	Pomme de terre
Blue Mountain	Café
Salmo salar	Saumon atlantique

Les boissons

Question 2-7. Pour la grappa, le bourbon et le rhum, indiquer le produit de base utilisé pour leur élaboration ainsi que leur pays ou région gastronomique d'origine.

La grappa est élaborée à partir du marc de raisin en Italie. Le bourbon est un whisky américain principalement à base de maïs. Le rhum est distillé à partir de produits de la canne à sucre et son origine est associée aux Antilles.

Boissons : bases et origines

Indiquer le produit de base utilisé pour l'élaboration des boissons suivantes ainsi que leur origine géographique.

Boisson	Produit de base	Pays/région gastronomique
Ex : Pastis	*Boisson anisée*	*Provence*
Grappa	Marc de raisin	Italie
Bourbon	Maïs	États-Unis
Rhum	Canne à sucre	Antilles

Document d'enseignement professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Boisson	Produit de base	Pays ou région
Grappa	Marc de raisin	Italie
Bourbon	Maïs	États-Unis, notamment le Kentucky
Rhum	Canne à sucre, mélasse ou jus	Antilles

Les sauces

Question 2-8. Compléter le tableau en associant les sauces de base, les ingrédients complémentaires et les sauces dérivées. Le tableau concerne notamment la Maltaise, la vinaigrette, l'Andalouse, la Nantua, la Béarnaise et la Poivrade.

Les ingrédients caractéristiques guident l'association : les oranges sanguines donnent la Maltaise, la menthe transforme la Béarnaise en Paloise, et la Poivrade enrichie de gelée de groseille et de crème devient une sauce Grand veneur.

Sauces : tableau complété

Compléter le tableau ci-dessous.

Sauce de base	Ingrédient complémentaire	Sauce dérivée
	Jus et zestes d'oranges sanguines	Maltaise
Vinaigrette	Oignons-câpres-cornichons-ciboulette	Andalouse
Mayonnaise		Andalouse
Béchamel		Nantua
Béarnaise	Menthe fraîche	
Poivrade	Essence de venaison-gelée de groseille- Crème	Grand veneur

✓ RÉPONSE À RETENIR

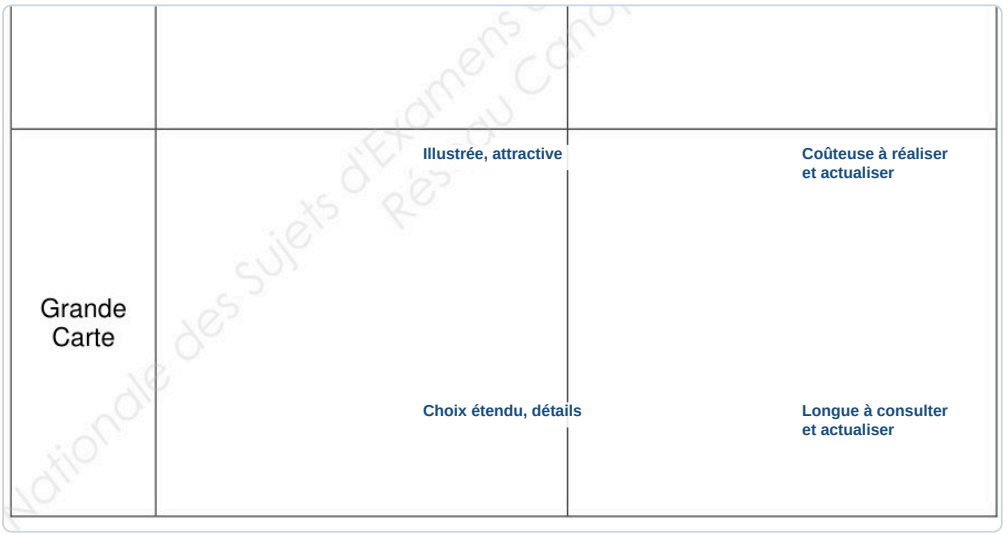
Sauce de base	Ingrédient complémentaire	Sauce dérivée
Hollandaise	Jus et zestes d'oranges sanguines	Maltaise
Vinaigrette	Oignons, câpres, cerfeuil, ciboulette	Ravigote
Mayonnaise	Tomate et poivron	Andalouse
Béchamel	Beurre d'écrevisse et chair d'écrevisse	Nantua
Béarnaise	Menthe fraîche	Paloise
Poivrade	Essence de venaison, gelée de groseille, crème fraîche	Grand veneur

Commercialisation des vins

Question 2-9. Citer les avantages et les inconvénients des deux types de cartes des vins présentés : la carte album et la grande carte.

La carte album favorise une présentation visuelle et attractive, mais sa réalisation et ses mises à jour coûtent cher. La grande carte offre un choix plus vaste et des informations détaillées ; elle peut être longue à consulter et à actualiser.

Avantages et inconvénients des cartes



✓ RÉPONSE À RETENIR

Type de carte	Avantages	Inconvénients
Carte album	Présentation visuelle et attractive	Coûteuse à réaliser et à mettre à jour
Grande carte	Choix étendu, informations détaillées	Longue à consulter et à actualiser

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2016)

Bilan de l'épreuve : Épreuve U21 Technologie du BP Restaurant, session 2016, sujet H, durée 3 heures, coefficient 3. Sur 60 points, elle répartit 30,5 points sur l'organisation d'un service de réception régional pour les officiels du Tour de France 2014 et 29,5 points sur les produits. Les compétences évaluées couvrent la planification, les approvisionnements, le coût matière, les fromages, les vins, les boissons, les sauces et leur commercialisation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le ratio coût matière correspond au coût matière HT divisé par le prix de vente HT, puis multiplié par 100.
- Pour obtenir un prix de vente HT à partir d'un prix TTC, diviser le prix TTC par 1 plus le taux de TVA en décimal.
- Un fromage se caractérise notamment par sa région, sa famille technologique et l'espèce animale dont provient son lait.
- L'identification d'un vin mobilise son appellation, son cépage principal et sa région viticole, parfois sa sous-région.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque menu, respecter les huit régions et renseigner toutes les catégories demandées dans le tableau.
- Distinguer la quantité prévue par personne de la quantité totale nécessaire pour les 150 convives.
- Pour le ratio coût matière, convertir le prix TTC en prix HT et faire apparaître les étapes du calcul.
- Vérifier chaque colonne et chaque ligne des tableaux : origine, région, famille, lait, cépage, ingrédient ou sauce.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le ratio coût matière avec un prix de vente TTC ?

Convertissez d'abord le prix de vente TTC en prix HT en le divisant par 1 plus le taux de TVA. Divisez ensuite le coût matière HT par le prix de vente HT et multipliez le résultat par 100.

Q : Comment distinguer la famille d'un fromage de son type de lait ?

La famille décrit sa technologie et son type de pâte, par exemple pâte pressée cuite ou pâte persillée. Le type de lait indique l'espèce animale dont il provient, notamment la vache, la chèvre ou la brebis.

Q : Comment répartir mon temps et comprendre le barème de l'épreuve ?

L'épreuve dure 3 heures et totalise 60 points : 30,5 pour l'organisation du travail et 29,5 pour les produits. Répartissez votre temps en conséquence et gardez quelques minutes pour vérifier tableaux, unités et calculs.

Q : Que faut-il indiquer pour chaque vin français du tableau ?

Pour chacune des neuf appellations, indiquez le cépage principal et la région viticole, en précisant la sous-région demandée. Vérifiez que les deux renseignements figurent pour chaque vin et qu'aucune ligne n'est oubliée.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2016/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2016 - 1-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.