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 : 2016

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 :

Né(e) le :

N° du candidat

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

NE RIEN INSCRIE

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 H

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 10 pages numérotées de 1 à 10

BARÈME

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PREMIÈRE PARTIE : L'ORGANISATION DU TRAVAIL

Vous êtes responsable d'une société de restauration et vous êtes chargé(e) d'organiser les menus de réception des officiels pour huit étapes du tour de France cycliste 2014. Les prestations sont prévues uniquement sur les repas du soir. Chaque menu doit être représentatif des régions gastronomiques traversées. Il sera servi à 150 convives.

A chaque ville étape, le menu est composé notamment de :

- Une entrée ou produit de charcuterie régionale.
- Un plat du jour garni régional.
- Un fromage local.
- Un dessert régional.

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

Région gastronomique traversée	1 produit de charcuterie ou entrée régionale	1 plat du jour garni	1 fromage local	1 dessert régional
Alsace (Strasbourg)				
Bourgogne (Dijon)				
Franche-Comté (Besançon)				
Rhône-Alpes (Lyon)				
P.A.C.A (Marseille)				
Auvergne (Clermont-Ferrand)				
Pays Basque (Biarritz)				
Normandie (Rouen)				

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-2 Lors de la proclamation du classement, et de la remise des récompenses (maillot jaune etc.), un apéritif est servi aux invités.

Proposer une boisson représentative de chaque région gastronomique. (4 points)

Région gastronomique	Boisson
Alsace (Strasbourg)	
Bourgogne (Dijon)	
Franche-Comté (Besançon)	
Rhône-Alpes (Lyon)	
P.A.C.A (Marseille)	
Auvergne (Clermont-Ferrand)	
Pays Basque (Biarritz)	
Normandie (Rouen)	

1-3 Prévoir les quantités pour les produits suivants. (6 points)

Produit	Quantité par personne	Quantité nécessaire chaque jour
Pain		
Fromage sec		
Café moulu		
Sucre morceaux emballés		
Eau minérale		
Thé/infusion		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-4 Les responsables du tour souhaitent qu'une mise en place en tables rondes soit réalisée un soir sur deux. Chaque table devra recevoir 10 convives.

Indiquer le nombre de tables nécessaires et leur diamètre. (2 points)

..... tables de diamètre ..... cm.

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

Poste de travail	Nombre	Description du poste

1-6 Citer quatre idées de décors et/ou d'animations, en relation avec la situation, afin de créer une ambiance. (4 points)

- .....
- .....
- .....
- .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-7 Déterminer le ratio coût/matière du menu à l'aide des données ci-dessous.

Justifier vos calculs. (2 points)

Prix de revient	Prix de vente T.V.A 7%
7.11 € H.T.	25 € T.T.C
Ratio Coût/Matière :	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DEUXIEME PARTIE : LES PRODUITS

2-1. Les fromages (4 points)

Compléter le tableau suivant.

Appellation	Région gastronomique	Famille	Lait
Morbier			Vache
	Berry Centre		Chèvre
	Normandie	Pâte molle à croûte lavée	
	Savoie	Pâte pressée cuite	
Neufchâtel			Vache
	Franche-Comté	Pâte persillée	
	Provence	Pâte molle à croûte naturelle	
	Pays basque		Brebis

2-2. Œnologie (3 points)

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

1 .....

2 .....

3 .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-3. Spécialités européennes (5 points)

Indiquer le pays d'origine des produits figurant dans le tableau.

Produit	Pays
Fendant	
Rioja	
Feta	
Madère	
Stilton	
Antipasti	
Eiswein	
Carbonade flamande	
Gouda	
Bœuf séché des Grisons	

2-4. Les cocktails (3 points)

Citer l'élément principal des cocktails suivants :

Nom du cocktail	Élément principal
Daïquiri	
Manhattan	
Bloody Mary	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-5. Les vins français (4.5 points)

Compléter le tableau ci-dessous.

Nom du vin	Cépage principal	Région (précision sous-région vinicole)
Condrieu		
Saint-Estèphe		
Coteaux du Layon		
L'étoile		
Pouilly Fuissé		
Banyuls		
Volnay		
Crépy		
Jurançon		

2-6. Produits divers (3.5 points)

Indiquer le type de produit correspondant aux différentes variétés proposées.

Variété	Produit
Ex : Ronde de Nice	*Courgette*
Reine des Reinettes	
Belon	
Oscietre	
Gariguette	
Belle de Fontenay	
Blue mountain	
Salmo salar	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-7. Les boissons (1.5 points)

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	*Badiane*	*Provence*
Grappa		
Bourbon		
Rhum		

2-8. Les sauces (3 points)

Compléter le tableau ci-dessous.

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-9. Commercialisation des vins (2 points)

Citer les avantages et les inconvénients de ces deux types de carte des vins.

	Avantages	**Inconvénients**
Carte Album		
Grande Carte		

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

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.