

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT - SESSION 2003**  
**U.21 TECHNOLOGIE**

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

**CORRIGÉ / 60 points**

**I – ORGANISATION DU TRAVAIL (17 POINTS)**

Vous êtes responsable des services banquets à l'hôtel du parc à OBERNAI (Bas Rhin).

Hôtel de luxe, classé 4\*, qui peut accueillir plus de 300 clients dans ses 180 chambres.

Vous devez déterminer les besoins pour le restaurant afin d'assurer un banquet de 100 personnes. La prestation est la suivante :

- apéritif : 1 verre de crémant d'Alsace + crème de framboise
- menu : Marbré de lapereau au foie gras et au riesling  
Civet de lièvre aux spätzels  
Assiette de fromages  
Tarte Alsacienne
- vin : 1 vin blanc , vin d'Alsace Riesling  
1 vin rouge, vin d'Alsace Pinot noir
- eau minérale : 1 eau plate carola bleue au litre
- champagne : en fin de repas
- digestif au choix : 1 liqueur ou 1 eau de vie
- café

a ) compléter le tableau de prévision de denrées et de boissons pour l'organisation du banquet (arrondir à l'unité supérieure pour la quantité totale )

0.25 pts par bonne réponse soit  $0.25 \times 22 = 5.5$  pts

PRODUITS	QUANTITE / PERSONNE	QUANTITE TOTALE
Pain	1.5 petits pains /pers .	150 petits pains
Apéritif	1bouteille Crémant pour 6 1.5 cl crème cassis /verre	17 btl 1.5 Litre
Vin Blanc Vin Rouge	1 vin blanc Riesling /4-5 pers . 1 vin rouge Pinot noir /3-4 pers.	20 à 25 bouteilles de blanc 25 à 34 bouteilles derouge
Eau	1eau plate Carola /6 pers.	17 btl
Champagne	1 btl / 6 pers.	17 btl
Digestif	1 liqueur 1eau de vie x 2 cl / pers.	Au total 2 litre ou 1 +1
Café	7 à 10 g moulu par personne	1 kg
Infusion	1sachet pour 20pers.	5sachets
Sucre	8 g / pers.	1 kg
Fromage	3 variétés minimum 50 à70 g /pers.	5 à 7 kg
beurre	10 à15 g /pers.	1 kg environ

b) Précisez la composition des mets suivants : 1pts par bonne réponse soit  $1 \times 3 = 3$  pts

- tarte Alsacienne : **pâte brisée , appareil à crème prise sucrée , quartiers de pommes**
- choucroute : **choux fermenté , + pommes de terre + charcuterie Alsacienne (saucisse de Strasbourg, viandes fumées, ½ sel .... )**
- flammenküche : **pâte à pain recouverte d'oignons , de lardons et de crème fraîche**

c) - Comment appelle-t-on le secteur d'activité chargé d'assurer le service des repas en chambre ? **0,5 point**

**Le room service**

d) Citez les critères qui déterminent le lieu d'implantation de la cafétéria centrale ? **1 point**

**L'implantation doit être déterminé en fonction de :**

- la situation de l'ascenseur de service ou monte charge
- l'emplacement de la cuisine
- la situation des salles de restaurant
- l'emplacement de la cave

e) Dans le tableau ci-dessous. Présentez l'organigramme du restaurant de l'hôtel du Parc .  
Précisez le rôle principal de chacun d'entre eux.

0.3pts x 2 x 5 = **3 points**

personnel	rôle
<b>Directeur de restauration ou Food And Beverage</b>	<b>Responsable du personnel de tous secteurs restauration</b>
<b>1 er Maître d'hôtel</b>	<b>Responsable du fonctionnement du service + organise les plannings de travail ,centralise les commandes</b>
<b>Maître d'hôtel</b>	<b>Remplace le 1<sup>er</sup> M H en son absence</b>
<b>Chef de rang</b>	<b>Réalise la MEP des tables et plateau , assure le service en chambre</b>
<b>Commis</b>	<b>Seconde le chef de rang, assure l'entretien du mobilier et du matériel ...</b>

f) Citez les principales caractéristiques d'une cave centrale idéale . **0,5 x 8 = 4 points**

- exposition nord est
- température constante (10 à 12°C)
- rangement approprié
- sol sain (terre battue )
- aucune trépidation proche
- éclairage discret
- moyennement humide ,aération (65 à 80 % humidité)
- absence d'odeur

**II – CONNAISSANCE DES PRODUITS (23 points)**

**Le fromage :**

a) Compléter le tableau suivant : 5 points

APPELLATION	LAIT	FAMILLE	PARTICULARITÉS	PROVENANCE
Livarot	Vache	Pâte Molle Croûte Lavée	Appelé Colonel à cause des 5 laiches de jonc qui l'entourent	Normandie
Epoisses	Vache	Pâte Molle Croûte Lavée	Croûte lavée au Marc de Bourgogne	Bourgogne
Morbier	Vache	Pâte Pressée Non Cuite (Non Chauffée)	Ligne de cendre dans son milieu	Franche- Comté Jura
Vacherin du Haut-Doubs ou Mont d'Or	Vache	Pâte Molle Croûte Lavée	Entouré d'une lanière d'aubier Se sert à la cuiller	Jura
Banon	Chèvre ou Brebis	Pâte Molle à Croûte Naturelle ou Chèvre	Enveloppé d'une feuille de châtaignier imbibée d'eau-de-vie + raphia	Provence
Sainte-Maure	Chèvre	Pâte Molle à Croûte Naturelle ou Chèvre	Traversé par une paille	Touraine

b) Citer les 5 étapes principales de fabrication des fromages de chèvre. 1,5 points (0,3 par réponse)  
caillage - moulage - égouttage - - démoulage - salage

**Les vins :**

a) Associez les différentes régions aux A.O.C. dans le tableau ci-dessous : 3,5 points  
0,5 x 7

Bourgogne - Val de Loire - Bordelais - Jura - Côtes du Rhône

A.O.C.	REGION
Château Châlon	Jura
Château Grillet	Côtes du Rhône
Pouilly fumé	Val de Loire
Reuilly	Val de Loire
Pouilly fuissé	Bourgogne
Saint-Emilion Château Ausone	Bordelais
Rully	Bourgogne

b) Harmonisez les vins suivants , avec les plats ci-dessous : 3,5 points  
0,5 x 6

Château Châlon , Muscat des Beumes de Venise , Cidre , Rully , Gewurztraminer , Muscadet .

METS	VINS
Melon de Cavaillon	Muscat des Beumes de Venise
Foie gras d'Alsace	Gewurztraminer
Carré de veau poêlé	Rully
Coq au vin jaune	Château Châlon
Crêpes Normande	Cidre
Huîtres Fines de Claire	Muscadet .

Définissez une explication sur les termes suivants : 3.5 points

0,5 point par bonne réponse soit 0,5 x 7

- Macération carbonique : méthode de vinification utilisée pour la réalisation des vins rouges (ex : beaujolais nouveau) .Le principe est d'enfermer hermétiquement des raisins rouges mis entiers, sans foulage, en cuve hermétiquement close, remplie de gaz carbonique. Une fermentation en milieu anaérobie libère des substances aromatiques pour les vins primeurs.
- Mutage : opération qui consiste à stopper la fermentation par adjonction d'alcool vinique dans le moût afin d'obtenir des vins doux naturels ou VDL .
- Passerillage : Opération qui consiste à faire sécher des grappes de raisin à peau épaisse sur un lit de paille ou suspendues à des fils de fer, pour obtenir des vins de paille.
- Botrytis Cinerea : champignon microscopique responsable de la pourriture noble recherchée pour l'élaboration des vins liquoreux .
- Nouaison : formation du fruit après la fleur .
- Dégorgement : opération expulsant le dépôt contenu dans la bouteille de Champagne à la fin de la prise de mousse en utilisant la pression du CO 2

Citez 5 Appellations Communales du Médoc :

St ESTEPHE - PAUILLAC - St JULIEN - LISTRAC - MOULIS - MARGAUX

Les boissons :

6 points

Complétez le tableau suivant :

0.25

0.25

Produit	Région	Famille
Ex : mirabelle	Alsace	Eau de vie de fruit
Izarra verte	Bayonne /Pyrénée / Pays Basque ou Aquitaine	Liqueur de plantes
Verveine du Velay	Auvergne	Liqueur de plantes
Bénédictine	Normandie (Fécamp)	Liqueur de plantes
Quetsche	Alsace	Eau de vie de fruits
Ratafia	Champagne	Vin + alcool
Génépy	Alpes	Liqueur de plantes
Crème de Cassis	Bourgogne /Dijon	crème
Noilly Prat	Languedoc	vermouth
Jeanlain	Nord Pas de Calais	bière
Floc de Gascogne	Midi Pyrénées	V.D.L.
Pommeau	Normandie	Apéritif jus de pomme + calvados
Macvin	Jura	V.D.L.

### III – CALCUL DE COUT, RATIOS (8 points)

Le bar de l'hôtel d'Obernai a pour le mois de mars un chiffre d'affaires répertorié ainsi :

famille	Vente hors taxe en Euros
Apéritifs	5890,00
Eaux	792,73
Jus de fruit	1830,00
Eau de vie	1646,28
Liqueurs	857,00
Cocktails	5300,00
Boissons chaudes	2027,57

a) Calculez le chiffre d'affaire hors taxe de mars.

**2 points**

**Total des ventes ci-dessus : 18343,58 Euros**

b) L'inventaire chiffré du stock initial était de 2378,20 Euros

Le stock final est de 1905,61 Euros; le réapprovisionnement a été de 4269,50 Euros.

Calculez la marchandise consommée.

**2 points**

$$2378,20 + 4269,50 = 6647,70 \text{ Euros}$$

$$6647,70 - 1905,61 = 4742,09 \text{ Euros}$$

c) Calculez le ratio réel de ce mois sachant que 45,73 Euros de consommations ont été offertes.

**2 points**

$$4742,09 - 45,73 = 4696,36 \text{ Euros}$$

$$\frac{4696,36}{18343,58} = 0,2558 \text{ soit } 25,60 \%$$

d) Donnez le nom de l'inventaire qui doit être réalisé à la fin de chaque période. 2 points

**L'inventaire physique**

**IV – ORGANISATION DU SERVICE DES PETITS DEJEUNERS(12 points)**

- a) Dans cet établissement, vous êtes responsable du service des petits-déjeuners. On vous demande de définir les différents modes de distribution des petits-déjeuners Sur le tableau ci-dessous, créez le nombre de colonnes correspondant aux différents modes de distribution. Complétez les différentes rubriques (9 points)

	Différents modes de distribution		
	En Salle		En chambre (room-service)
	A table	Au buffet	
ORGANISATION  (3 points)	MEP effectuée en amont  Prise de commande  Service effectué individuellement	Disposition des denrées sur le buffet  Le client se sert lui-même	Tous les petits-déjeuners partent sur plateau ou tables roulantes du même endroit
AVANTAGES  (3 points)	Service traditionnel qui nécessite peu de matériel  Petit-déjeuner à la carte	Moins de personnel  Choix plus important pour le client  Belle présentation, valorisation de l'établissement	Service rapide et chaud  Matériel spécifique  Matériel centralisé  Prestation qui assure un standing de qualité
INCONVENIENTS  (3 points)	Nécessite une salle pour effectuer le service  Plus de personnel	Nécessite : .une salle pour effectuer le service  .davantage de marchandises  .d'être attentif à la propreté du buffet et du réapprovisionnement	Nécessite un ascenseur de service  Risques de bruits  Nécessite beaucoup de matériel

- b) Le ROOM SERVICE est sollicité dans le cadre de l'organisation des séminaires  
Donnez la définition des termes suivants : **3 points**

Séminaire : (1,5)

Groupe de travail ou de formation, dirigé par un ou plusieurs animateurs, se déroulant à l'hôtel, entrecoupé de pauses rafraîchissantes et d'un repas à midi.

Séminaire Résidentiel : (1,5)

Idem que ci-dessus + d'une durée minimale de 2 jours, avec logement à l'hôtel, repas principaux et pauses rafraîchissantes.