

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT - SESSION 2003
U.21 TECHNOLOGIE

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

SUJET / 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 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 supérieur pour la quantité totale)

PRODUITS	QUANTITE / PERSONNE	QUANTITE TOTALE
Pain		
Apéritif		
Vin Blanc Vin Rouge		
Eau		
Champagne		
Digestif		
Café		
Infusion		
Sucre		
Fromage		
beurre		

b) Précisez la composition des mets suivants :

- tarte Alsacienne :

- choucroute :

- flammenküche :

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

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

-

-

-

-

e) Dans le tableau ci-dessous, présentez l'organigramme du restaurant de l'hôtel du Parc d'Obernai. Précisez le rôle principal de chaque poste.

PERSONNEL	ROLE

f) Citez les principales caractéristiques d'une cave centrale idéale .

-
-
-
-
-
-
-

II – CONNAISSANCE DES PRODUITS (23 points)

Le fromage :

a) Compléter le tableau suivant :

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				
Morbier				
Vacherin du Haut-Doubs ou Mont d'Or				
Banon				
Sainte-Maure				

b) Citer les 5 étapes principales de fabrication des fromages de chèvre.

-
-
-
-
-

Les vins :

a) Associez les différentes régions aux A.O.C. énumérées dans le tableau ci-dessous :
Bourgogne - Val de Loire - Bordelais - Jura - Côtes du Rhône

A.O.C.	REGION
Château Châlon	
Château Grillet	
Pouilly fumé	
Reuilly	
Pouilly fuissé	
Saint-Emilion, Château Ausone	
Rully	

b) Harmonisez les boissons suivantes , avec les plats ci-dessous :

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

METS	VINS
Melon de Cavaillon	
Foie gras d'Alsace	
Carré de veau poêlé	
Coq au vin jaune	
Crêpes Normande	
Huîtres Fines de Claire	

Définir les termes suivants :

- Macération carbonique :

- Mutage :

- Passerillage :

- Botrytis Cinérea :

- Nouaison :

- Dégorgement :

-Citez 5 Appellations Communales du Médoc :

-

-

-

-

-

Les boissons :

Complétez le tableau suivant :

Produit	Région	Famille
Ex : Mirabelle	Alsace	Eau de vie de fruit
Izarra verte		
Verveine du Velay		
Bénédictine		
Quetsche		
Ratafia		
Génépy		
Crème de Cassis		
Noilly Prat		
Jeanlain		
Floc de Gascogne		
Pommeau		
Macvin		

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 :
(tous les chiffres sont en euros)

famille	Vente hors taxe en €uros
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 du mois de mars.
- b) L'inventaire chiffré du stock initial était de 2378.2 le stock final est de 1905.61 ; le réapprovisionnement a été de 4269.50. Calculez le coût d'achat de la marchandise consommée.
- c) Calculez le ratio réel de ce mois, en pourcentage (2 chiffres après la virgule), sachant que 45,73 €uros de consommations ont été offertes.
- d) Donnez le nom de l'inventaire qui doit être réalisé à la fin de chaque période.

IV – ORGANISATION DU SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS (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

Différents modes de distribution			
ORGANISATION			
AVANTAGES			
INCONVENIENTS			

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

Séminaire :

Séminaire Résidentiel :