

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT  
SESSION 2004**

**U.21 TECHNOLOGIE**

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

**SUJET**

Calculatrice interdite

**PREMIÈRE PARTIE :**

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant «Le Bretzel» avenue de l'Europe, à Strasbourg.

A - Vous devez proposer à un client un menu régional, ainsi qu'un accord mets et vins horizontal.

Complétez le tableau ci-dessous :

	Mets	Boisson
Apéritif		
Entrée		
Poisson		
Viande		
Fromage(e)		
Dessert		
Digestif		

B - Votre client vous demande un grand cru alsacien, citez-lui quatre cépages nobles :

.....  
.....  
.....  
.....

C - Pour ces cépages nobles, que signifie les mentions suivantes, précisez leur définition :

V.T : .....

S.G.N : .....

D - Indiquez-lui deux sites touristiques de cette région :

.....  
.....  
.....

**DEUXIÈME PARTIE : CONNAISSANCES DES PRODUITS**

A - Les fromages.  
Complétez le tableau suivant :

Appellation	Région	Famille	Lait	Vin régional
Gaperon				
	Champagne			
	Corse			
	Pays Basque			
				Mercrey

B - Les boissons.  
Complétez le tableau suivant :

Produit	Famille	Lieu de production
		Martinique
Campari		
Thé		
	Eau minérale gazeuse	
		Gers Gascogne

C - Complétez le tableau suivant :

Produit	Type de produit	Pays ou région d'origine	Accord mets et vin	Quantité par portion
Ossetra (osciètre)				
Saumon fumé				
Serrano				

D - Les vins.  
Complétez le tableau suivant :

Appellation A.O.C	Cépage(s)	Région	Couleur et type de vin	Température de service
Barsac				
		Corse		
			Vin doux naturel	
Madiran				
Pauillac				
	Sylvaner			
	Pinot noir Pinot meunier Chardonnay			
Chinon				
		Chablisien		
			Vin jaune	

E - Attribuez à chaque région ou pays le produit qui lui correspond :

Listes des produits :

Gaspacho

Bêtises de Cambrai

Garbure

Teurgoule

Risotto

Goulash

Chili con carne

Accras de morue

Cheddar

Féta

Produit	Région ou pays
	Mexique
	Antilles
	Espagne
	Hongrie
	Grèce
	Nord
	Grande-Bretagne
	Italie
	Normandie
	Sud-Ouest

F - Les huîtres.

1 - Citez deux régions de production :

.....  
.....  
.....

2 - Expliquez le terme «Fines de claire» :

.....  
.....  
.....

3 - D'où vient la «Bouzigues» ? :

.....  
.....  
.....

4 – Citez les produits d'accompagnement servis avec une assiette d'huîtres :

.....  
.....  
.....

5 – Quel type de vin pouvez-vous proposer à un client pour accompagner les huîtres Donnez un exemple de vin :

.....  
.....  
.....

G - Les fruits.

Attribuez les fruits suivants à leur variété :  
(mettez une croix dans la case correspondante)

Variété	Fruits			
	Ananas	Orange	Pomme	Fraise
Elstar				
Garriguette				
Victoria				
Navel				

A - Dégorgement. Donnez le nom de la vinification dans laquelle intervient cette étape.  
Donnez un exemple de vin concerné par cette vinification

Vinification .....

Exemple .....

B - Macération carbonique. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Macération carbonique .....

Exemple .....

C- Mutage. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Mutage .....

Exemple .....

D - Distillation. Expliquez et citez un produit issu de cette méthode

Distillation .....

Exemple .....

E - Pourriture noble. Expliquez et donnez un type de vin concerné par ce phénomène

Pourriture noble .....

Exemple .....