

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2005**

U21 TECHNOLOGIE

EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SÉRIE : RESTAURANT	SESSION AUTOMNE 2005	SUJET
Épreuve : U21 TECHNOLOGIE	Durée : 3 h 00	Coefficient : 3

1^{ère} PARTIE : Organisation

Vous êtes Assistant Maître d'Hôtel au restaurant « le Phare » dans un hôtel international d'une grande chaîne hôtelière à Nice. Le Maître d'hôtel vous demande de l'aider à organiser pour l'agence « France Presse » un dîner de Gala pour 120 journalistes étrangers. Monsieur Rush est l'invité d'honneur. La manifestation est prévue le 12 novembre. Vous disposez d'un salon particulier de 220 m² (la Belle Epoque), de tables rondes ou/et de tables rectangulaires.

- 1) On vous demande, après lecture du menu en annexe 1, de faire une critique constructive, liée à la situation donnée. Élaborez une nouvelle proposition, pour être plus attractif et conforme aux particularités du service banquet de votre établissement. Vous disposez d'un budget de 60 € par personne, hors boissons.
- 2) Vous devez également proposer et commander toutes les boissons pouvant être utiles pour cette manifestation en indiquant les appellations régionales exactes ainsi que les quantités sur l'annexe 2.
- 3) Pour les besoins en formation de vos commis, veuillez compléter les fiches techniques en annexe 3.
- 4) Pour cette manifestation, schématisez 4 modèles de carcasses sur l'annexe 4.
- 5) Dans le tableau ci-dessous préciser le nombre de personnes de salle à prévoir pour ce dîner. Justifiez vos réponses.

Maître d'Hôtel	
Chef de rang	
Sommelier	

2^{ème} PARTIE : Connaissances

1) Complétez le tableau en indiquant, pour chaque vin, le type (*rouge, rosé, blanc, effervescent, VDL/VDN, etc...*) le ou les cépages dont il est issu et la région d'origine.

Vin	Type	Cépage(s)	Région
POMMARD	<i>Rouge</i>	<i>Pinot noir</i>	<i>Bourgogne (Côte de Beaune)</i>
CHIROUBLES			
MUSCAT DE LUNEL			
JASNIERES			
GEVREY- CHAMBERTIN			
BOURGUEIL			

2) Précisez la signification des abréviations qui figurent sur une étiquette de Champagne

RM ⇨

CM ⇨

NM ⇨

MA ⇨

3) Complétez le tableau en remplaçant une des A.O.C suivantes face au "Château" correspondant.

SAINT-EMILION, SAUTERNES, GRAVES, HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU MARGAUX	<i>Haut-Médoc</i>
CHÂTEAU FIGEAC	
CHÂTEAU HAUT-BRION	
CHÂTEAU D'YQUEM	
CHÂTEAU LAFITE-ROTHSCHILD	
CHÂTEAU CHEVAL BLANC	

4) Indiquez le pays d'origine des vins figurant dans le tableau.

Vin	Pays
PORTEO	<i>Portugal</i>
XERES	
TOKAY AZU	
LAMBRUSCO	
LACRIMA CHRISTI	
RIOJA	
MARSALA	

5) Le classement des restaurants par catégories d'étoiles n'est plus en vigueur depuis septembre 1999 ; un nouveau classement se traduit en 3 niveaux.

Quels sont les 3 niveaux ou catégories auxquels peuvent prétendre les restaurateurs ?

1 ⇨

2 ⇨

3 ⇨

6) Complétez le tableau en précisant pour chaque fromage, la région d'origine, le lait de fabrication et s'il bénéficie d'une A.O.C.

Fromage	Région d'origine	Lait	A.O.C
VALENCAY	<i>Berry</i>	<i>Chevre</i>	<i>oui</i>
BANON			
TOMME DE SAVOIE			
OSSAU-IRATY			
BOULETTE D'AVESNES			
FOURME D'AMBERT			
GAPERON			
SAINTE-MAURE			
COMTE			

7) Complétez le tableau en précisant le nom du cocktail correspondant à la composition

1 cuillère à café de crème fraîche 2 cl de crème de cacao brun 5 cl de Cognac	<i>Alexander</i>
2 cl de vermouth italien 5 cl de Campari ½ tranche d'orange ½ tranche de citron Complément soda	
1 cuillère à café de sucre 1 jaune d'œuf 2 cl de Cognac 4 cl de porto rouge Noix de muscade	
2 cl de crème de cassis de Dijon 10 cl de Bourgogne Aligoté	
1 cl de jus de citron 2 cl de Cointreau 4 cl de Gin	
1 morceau de sucre imbibé d'Angostura 1 cl de Cognac 11 cl de Champagne 1 zeste d'orange	
4 cl de vermouth dry 1,5 cl de cherry brandy 1,5 de kirsch 1 cerise à l'eau de vie	

8) Précisez la description commerciale des préparations suivantes :

FOURNEDOS HENRI IV <i>Tranche de filet de bœuf (grillée ou poêlée) accompagnée de cresson, pommes Pont-neuf et fond d'artichaut garni de sauce Béarnaise.</i>
PINTADEAU GRAND-MERE
PÊCHE MELBA

Annexe 1

Dîner de Gala	Critique	Nouvelle proposition
Asperges sauce Mousseline		
Côte de Bœuf grillée (2 pers.) sauce Béarnaise Pommes Allumettes		
Trio de Fromages des Dombes		
Soufflé chaud au Grand Marnier		

Annexe 2

Bon de Commande

Désignation	Quantité	Prix unitaire
Aperitif : Champagne		
1 ^{er} vin :		
2 ^{eme} vin :		
Eau : Badoit Volvic		
Café		

Annexe 3

Pour la formation de vos commis, complétez les tableaux suivants :

Appellation	Brocciu	Banon
Origine		
Lait		
Pâte		

Appellation	Bellet
Région	
Cépage	
Couleurs	
Accord mets et vin	

Sauce	Explication commerciale
Tapenade	
Aïoli	
Anchoyade	
Rouille	
Pistou	
Pissaladière	

Annexe 4

<p>Proposition 1</p>	<p>Proposition 2</p>
<p>Proposition 3</p>	<p>Proposition 4</p>