

Remplissez  
très lisiblement  
le talon ci-dessous.

NOM: \_\_\_\_\_

Prénoms: \_\_\_\_\_

N° D'INSCRIPTION  
DU DE TABLE

CENTRE D'EXAMEN: \_\_\_\_\_

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT  
SESSION 2006**

**U21 TECHNOLOGIE**

**Sujet "La Toque d'Or"**

**MATÉRIEL AUTORISÉ :**

Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n° 99-186 du 19/11/99)

**AUCUN DOCUMENT AUTORISÉ**

<b>BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT</b>			
SESSION JUIN 2006	Epreuve U21 : TECHNOLOGIE		
	Durée : 3 heures	Coefficient : 3	Page : 1/13

## Première partie : Organisation

Vous êtes responsable du service banquet du restaurant « La Toque d'or » situé à Avranches (50). Vous avez établi un bon de réservation de banquet avec la société « TAC » afin d'organiser le repas annuel de son personnel. (document 1).

### Question 1-1

Vous devez préparer l'organisation du service de ce repas et remplir les annexes 1, 2, 2bis et 3, (en justifiant tous vos calculs) pour les transmettre à votre adjoint car vous serez absent durant la semaine pour une formation.

Votre travail comprend uniquement la partie « salle et service », le chef s'occupe de la partie cuisine.

## Deuxième partie : Technologie

### Le Fromage

#### Question 2-1-1

D'après la liste suivante, réaliser un plateau composé de 6 fromages de 6 familles différentes, de 6 régions différentes et des 3 laits autorisés en France.

Bleu de Gex  
Cantal  
Comté  
Livarot  
Morbier  
Ossau Iraty

Camembert de Normandie,  
Chaource,  
Fourme d'Ambert,  
Laguiole,  
Neufchâtel,  
Selles sur Cher,

AOC	Lait	Région	Famille	
			Pâte	Croûte

### Question 2-1-2

De plus vous apprenez à votre commis la fabrication du Camembert de Normandie. Remettez dans l'ordre chronologique les 5 étapes de la fabrication et expliquez-les :

Affinage, Caillage, Ensemencement , Moulage, Salage

Fabrication du Camembert de Normandie		
Ordre	Etapes	Explications
1		
2		
3		
4		
5		

### Question 2-1-3

Quel produit permet de faire coaguler le lait ?

.....

## Le Vin

### Question 2-2-1

Vous recevez la livraison de nouveaux vins. Vous complétez le tableau récapitulatif suivant afin que votre commis puisse les stocker en cave selon leur couleur et leur région. Vous nommez les vins par région et mettez la croix dans la colonne de sa couleur.

#### Liste des nouveaux vins :

Bouzy, Château Chalon, Château Grillet, Pétrus, Château Yquem, Chateaufort du Pape, Coteaux du Layon, Edelzwicker, Jurançon, Muscat de Beaumes de Venise, Muscat de Frontignan, Muscadet, Pomerol, Pommard, Pommery blanc de noir, Saint Amour, Saint Estèphe, Saint Joseph, Saint Julien, Tavel

### Tableau récapitulatif des nouveaux vins

Région et nom du vin	Blanc	Rosé	Rouge
<b>Alsace</b>			
<b>Bordelais</b>			
<b>Bourgogne</b>			
<b>Champagne</b>			
<b>Côtes du Rhône</b>			
<b>Jura</b>			
<b>Languedoc Roussillon</b>			
<b>Sud Ouest</b>			
<b>Val de Loire</b>			

**Question 2-2-2**

**Vous aidez votre commis à reclasser dans le tableau ci-dessous, dans l'ordre, les différentes étapes de la méthode champenoise.**

**Ajout de la liqueur de dosage, Ajout de la liqueur de tirage, Dégorgement, Habillage, Mise sur latte, Réalisation de la cuvée, Remuage, Vinification en vin tranquille.**

<b>Ordre</b>	<b>Etapes</b>
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

**Question 2-2-3**

**Vous répondez aux diverses questions de votre commis :**

**Quelle est la composition de la liqueur de tirage ? A quoi sert-elle ?**

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

**Quelle est la composition de la liqueur de dosage ? A quoi sert-elle ?**

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

Quelle est la durée minimum de mise sur lattes d'un champagne millésimé ?

.....

.....

.....

Comment élabore-t-on les champagnes rosés (hors saignée et pressurage) ?

.....

.....

.....

### Les autres boissons

#### Questions 2-3-1

Pour chacune des boissons, complétez le tableau des alcools de votre bar suivant l'exemple.

Produit	Méthode d'élaboration	Région ou pays d'origine	Famille	Produit de base
Martini	Macération	Italie	Vermouth	Vin
Cointreau				
Calvados				
Ouzo				
Gin				
Cognac				
Crème de cassis				
Avèze				
Macvin				
Banyuls				
Dubonnet				
Saké				
Rhum				

### Question 2-3-2

Vous donnez la signification des sigles suivants à votre commis :

Sigles	Signification
V.Q.P.R.D.	
V.S.O.P.	
I.G.P.	
I.N.A.O.	
V.D.Q.S.	

### Les autres produits

#### Question 2-4-1

Vous donnez un produit AOC à votre commis dans les catégories suivantes :

Catégorie	Produit
Viandes et volailles	
Légumes	
Fruits	
Huiles	

## La gastronomie régionale

### Question 2-5-1

Vous désirez organiser des soirées à thème dans votre restaurant. Vous avez choisi les régions et vous devez proposer 1 apéritif, 1 menu (composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage (AOC), d'un dessert), 1 digestif.

	Bourgogne	Alsace
Apéritif		
Entrée		
Plat		
Fromage		
Dessert		
Digestif		
	Champagne	Aquitaine
Apéritif		
Entrée		
Plat		
Fromage		
Dessert		
Digestif		
	Val de Loire	Franche Comté
Apéritif		
Entrée		
Plat		
Fromage		
Dessert		
Digestif		