

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2007**

Sous-épreuve U21 TECHNOLOGIE

CORRIGÉ

5. Dans le tableau ci-dessous préciser le personnel à prévoir pour ce dîner.
Justifiez vos réponses.

(1,5 pts : à l'appréciation du jury)

Personnel de salle	Justification
Maître d'hôtel	
Chef de rang	
Sommelier	

ANNEXE 1

(6 pts)

Dîner de gala	Critique	Nouvelle proposition
Asperges sauce mousseline	Ce menu n'est pas adapté pour 120 personnes et d'un budget de 60 €, ne pas oublier que c'est un menu de gala, il faut peut être mettre en valeur des spécialités locales et favoriser le service	<i>A l'appréciation du jury</i>
Dorade grillée au fenouil (2 pers) Beurre d'anis Pommes Vapeur	Découpe non adaptée	
Trio de fromages d'Auvergne	Fromages pas de la région	
Soufflé chaud au Grand-Marnier	Dessert non adapté	

ANNEXE 2 : Prévision des boissons

(7 pts)

Désignation	Justification	Quantité à commander
Apéritif : champagne	1 bouteille pour 6/8 personnes	20 bouteilles
1 ^{er} vin blanc	1 bouteille pour 4/5 personnes	30 bouteilles
2 ^{ème} vin rouge	1 bouteille pour 3/4 personnes	40 bouteilles
Eau	1 bouteille pour 4/6 personnes	30 bouteilles
Café	7 grammes par personne	Commander 1 kg de café

ANNEXE 3 : Fiches techniques**(13 points)**

Appellation	Brocciu (0,5 pt par réponse)	Banon (0,5 pt par réponse)
Origine	Corse	Provence
Lait	Brebis	Chèvre
Famille	Molle croûte naturelle / frais	Molle croûte naturelle

Appellation	Bellet (1pt par réponse)
Région	Provence
Cépage	R : braquet... ; B : Rolle, Roussan
Couleurs	Rouge, rosé et blanc
Accord mets et vin	A l'appréciation du jury

Sauce	Explication commerciale (1 pt par réponse)
Tapenade	Purée de câpres, d'olives noires, d'anchois, parfumée au jus de citron et huile olive
Aïoli	Ail broyé avec un jaune d'œuf monté à l'huile d'olive
Anchoïade	Anchois pilés arrosés d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre
Rouille	Mayonnaise à l'huile d'olive additionnée de purée d'ail et parfumée au safran, sel et piment de Cayenne
Pistou	Basilic, ail, huile d'olive et pignons de pin
Pissaladière	Tarte à l'oignon méridionale garnie d'olives noires et de filets d'anchois

ANNEXE 4 : Propositions de carcasse**(2 points)**

Proposition 1	Proposition 2
Tables rondes	En peigne
Proposition 3	Proposition 4
En éventail	En râteau

2^{ème} partie : Connaissance des produits

1. Association des mets et des vins.

Compléter le tableau à l'aide des vins suivants : (5 points = 0,5 pt par réponse)

Chablis – Sancerre – Muscadet - Côtes de bourg - Alsace Riesling - Château Châlon - Muscat de Beaumes de Venise – Cidre – Rully - Alsace Gewurztraminer

METS	VINS
Filet de sandre beurre blanc	Muscadet
Feuilleté d'escargots bourguignonne	Chablis
Entrecôte bordelaise	Côtes de Bourg
Crottin de Chavignol	Sancerre
Truite au bleu beurre fondu	Riesling
Melon de Cavaillon	Muscat de Beaumes de Venise
Foie gras d'Alsace	Gewurztraminer
Carré de veau poêlé	Rully
Coq au vin jaune	Château Chalon
Crêpes normande	Cidre

2. Quel est le produit de base utilisé pour la fabrication des boissons suivantes ?

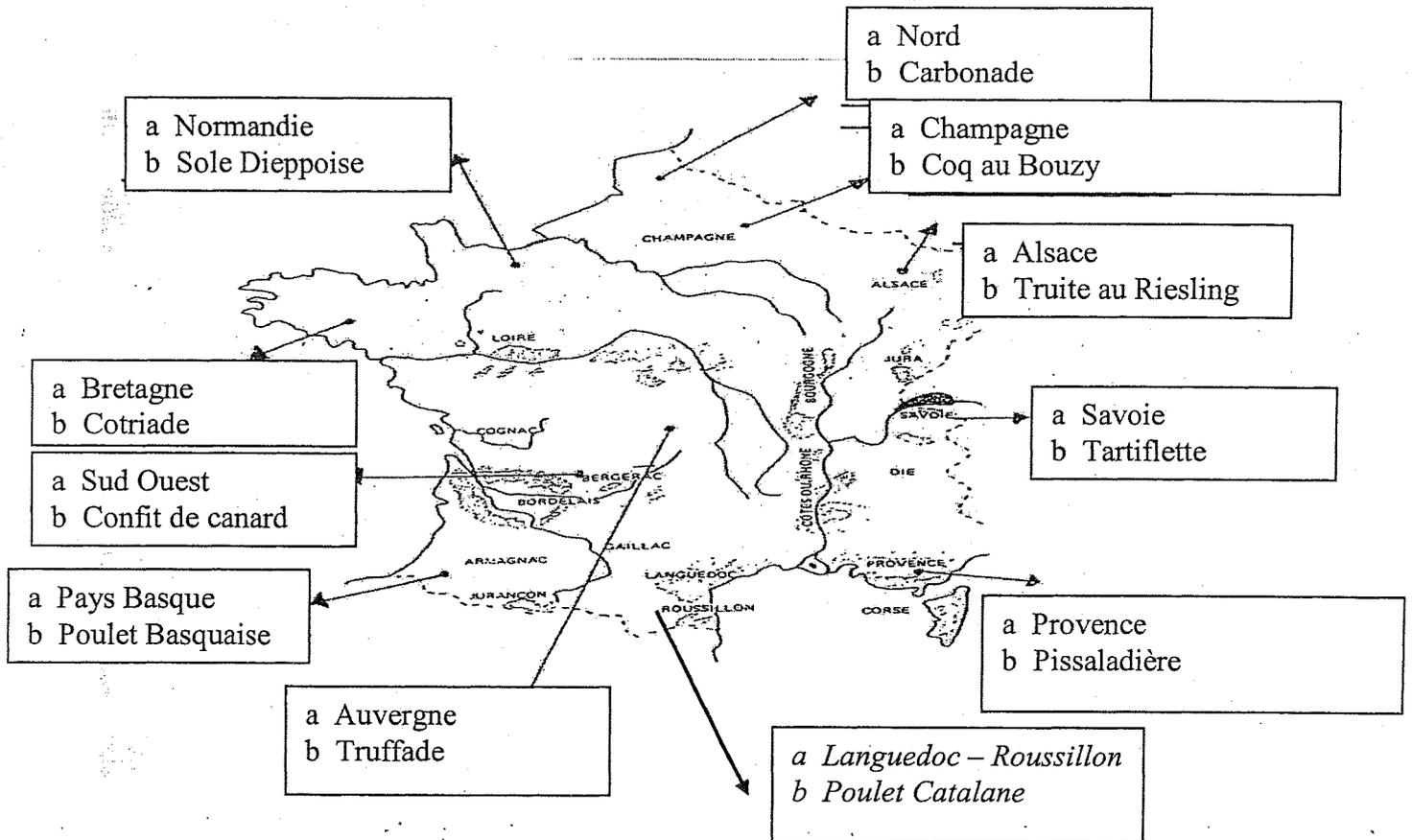
(2,5 points = 0,5 pt par réponse)

- Cognac : **Vin**
- Rhum : **Canne à sucre**
- Whisky : **Grain**
- Gin : **Eau de vie de céréales (parfumée au genièvre)**
- Pastis : **Anis**

3. Les spécialités régionales

- a) Nommer chaque région.
b) Attribuer les spécialités suivantes à leur région d'origine sur la carte ci-dessous :

(10 points = 0,5 pt par réponse)



4. Le cycle végétatif de la vigne

(12 points)

Associer l'étape du cycle végétatif à chaque signification, citer le mois correspondant.

Débourrement - Pourriture noble - Maturation - Nouaison - Vendanges à Maturité - Floraison
Surmaturation - Véraison

Étapes	Mois	Significations
Débourrement	MARS AVRIL	Premiers bourgeons, puis premières feuilles
Floraison	AVRIL MAI	Formation de petites fleurs, traitement de la vigne contre les maladies et les insectes
Nouaison	JUIN JUILLET	Apparition des futures grappes, petits grains verts au goût acide qui grossissent
Véraison	AOÛT	Coloration des grains à la taille adulte. Traitement de la vigne et des grappes de raisins
Maturation	AOÛT SEPTEMBRE	De moins en moins d'acide et de plus en plus de sucre dans les grains
Maturité	SEPTEMBRE	Les grains sont mûrs et peuvent être vendangés
Surmaturation	OCTOBRE	De moins en moins d'eau : le sucre se concentre. Utilisée pour des vins blancs doux de type sauternes (vendanges tardives)
Pourriture noble	NOVEMBRE	Les grains sont atteints par un champignon filandreux (le botrytis cinerea) ils se tachent de brun et se flétrissent. Utilisée pour des vins blancs doux de type sauternes (vendanges tardives)

5. Les fromages

(6 points)

a) Compléter le tableau suivant en donnant les explications de chaque étape

DÉROULEMENT	EXPLICATIONS
1. Caillage	obtenu par addition plus ou moins importante de présure (enzyme qui coagule les protéines)
2. Rompage	Action de diviser le caillé en particules plus ou moins fines pour accélérer l'égouttage
3. Égouttage	L'égouttage ou séchage a pour objectif d'éliminer le lactosérum de la pâte (petit lait)
4. Moulage	Opération qui consiste à donner au fromage sa forme définitive
5. Salage	Opération effectuée soit par frottement de sel, soit par immersion en bain de saumure
6. Affinage	Séjour prolongé en cave dont la température et l'humidité varient. Différentes fermentations transforment alors le caillé égoutté

- b) Compléter le tableau suivant en précisant pour chaque fromage, la région d'origine, le lait de fabrication et s'il bénéficie d'une AOC

(6 points = 0,25 pt par réponse)

FROMAGE	REGION D'ORIGINE	LAIT	AOC
Valencay	Berry	Chèvre	Oui
Banon	Provence	Chèvre	Oui
Tomme de Savoie	Savoie	Vache	Non
Osso - Iraty	Pays Basque	Brebis	Oui
Boulette d'Avesne	Thièrache nord	Vache	Non
Fourme d'Ambert	Auvergne	Vache	Oui
Gaperon	Auvergne	Vache	Non
Chabichou	Touraine	Chèvre	Oui
Comté	Franche Comté	Vache	Oui

6. Noter la signification des abréviations suivantes : (5 points = 0,5 pt par réponse)

AOVDQS : **Appellation d'origine des vins délimités de qualité supérieure**

SGN : **Sélection grain noble**

VDT : **Vin de table**

AOC : **Appellation d'origine contrôlée**

VDN : **Vin doux naturel**

ABA : **Apéritif à base d'alcool**

BRSA : **Boisson rafraîchissante sans alcool**

VDL : **Vin de liqueur**

VQPRD : **Vin de qualité produit dans une région déterminée**

INAO : **Institut national des appellations d'origine**

7. Citer les 2 appellations d'origines contrôlées du cidre :

(1 point)

- **Cornouaille**

- **Vallée d'Auge**

8. Quelle est la différence entre un café robusta et un café arabica ?

(1 point)

Arabica : cultivé en Amérique du Sud et au Moyen Orient – café doux.

Robusta : cultivé essentiellement en Afrique – café contenant 2 fois plus de caféine que l'Arabica ; il est plus amer et corsé.

9. Le classement des restaurants par catégories d'étoiles n'est plus en vigueur depuis septembre 1999, le nouveau classement se traduit en 3 labels.

(2 points)

Compléter la pyramide en indiquant les 2 autres labels auxquels peuvent prétendre les restaurateurs :

