

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT**Sous épreuve : U21 Technologie****ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ A TITRE INDICATIF****Étude de cas « La société Mignard »****Première partie : organisation du travail (21,5 points)**

Vous venez d'être nommé 1^{er} assistant des banquets pour la société Mignard, traiteur et spécialiste de l'organisation de réceptions de prestige à **Avignon dans le sud de la vallée du Rhône en région Provence, Alpes, Côte d'Azur (PACA)**.

Dès vos prises de fonction, le directeur des banquets vous confie l'organisation d'un repas de gala de 150 convives pour l'association des régions de France qui aura lieu dans les murs du Palais des Papes.

1/ Dans le cadre d'un accord mets et vin régional, pourriez vous proposer à Mr Gérard (représentant l'association des régions de France) le nom d'un vin d'AOC de Provence ou du Sud de la vallée du Rhône pour chacun des plats retenus en précisant le type et la couleur du vin. **(8 points)**.

Proposer une AOC différente pour chaque mets. **(8 x 1 point)**

METS	TYPES ET COULEURS	NOM DE VINS AOC
Mise en bouche : Filet de rouget mariné aux agrumes.	Vin blanc sec	AOC Côtes de Provence blanc ...
Tartare de tomate aux anchois et fines herbes, mini ratatouille à l'huile d'olive vierge	Vin blanc sec ou vin rosé	AOC Bellet .etc ...
Selle d'agneau rôtie, aubergines confites au miel de romarin	Vin rouge charnu à charpenté	AOC Châteauneuf du pape rouge .etc ...
Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile d'olive vierge et pain de blé noir aux raisins.	Vin rouge charnu à charpenté ou un vin blanc sec	AOC Bandol.etc...
Palet moelleux de chocolat noir à la pistache, crème fouettée à l'orgeat et coulis d'orange.	VDN rouge Vin blanc effervescent	AOC Rasteau, AOC Clairette de Die.etc...

2/ Pour les besoins en mobilier et matériel, vous envisagez de faire appel à une société de location qui sera chargée d'effectuer une livraison sur place.

Compléter le bon de commande en **annexe 1** (cases marquées d'un point d'interrogation « ? ») **en fonction des consignes précisées ci-dessous (9.5 points) :**

- **Pour la commande des tables :**

Uniquement des tables rondes avec la répartition suivante :

1 table de 7 ; 4 tables de 8 ; 10 tables de 10 ; 1 table de 11.

- **Pour la commande des couverts :**

Prévoir systématiquement 4 % en plus. (Marge de sécurité).

- **Pour la commande de la verrerie :**

Prévoir pour une personne :

2 verres à vin de petite taille (livrables par bacs de 40 unités)

2 verres à vin de taille moyenne (livrables par bacs de 24 unités)

1 verre à eau (livrable par bacs de 24 unités)

1 flutte (livrable par bacs de 40 unités).

3/ Pour cette soirée de gala, Mignard traiteur souhaite tout mettre en œuvre pour assurer une prestation de qualité tant pour le service des mets que pour le service des boissons. La « mise en place banquet » et le « service à l'assiette » ont été retenus.

Indiquer précisément dans le cadre ci-dessous le nombre d'employés de salle que vous estimez indispensable pour assurer ce service ainsi que la fonction de chacun. Justifiez votre choix (**3 points**) (0,5 point pour le nombre - 0,5 point pour la justification)

Exemple :

1 à 2 Maître(s) d'hôtel responsable(s) de l'organisation de cette soirée (1 accepté en raison de la facilité du service)

8 Chefs de rang (1 Chef de rang pour environ 20 couverts)

Une variation d'un Chef de rang peut être acceptée

2 à 4 Sommeliers (une réponse variant entre 2 et 4 sommeliers semblerait cohérente en raison de la facilité du service)

Deuxième partie : connaissance des produits (30,5 points)

1/ Pour cette soirée de gala de l'association des régions de France, Mr Gérard souhaiterait offrir à chacun des participants un petit panier composé de spécialités gastronomiques (boissons – hors vins- , friandises, mets salés...) de la région PACA. Il vous demande de lui faire parvenir une liste de 5 produits parmi lesquels il ferait son choix **(2.5 points)**.
(5 x 0,5 point) Accepter toute proposition logique

• Mignonnette de Marc de Garlaban ou de liqueur de Génépy...
• Pompe à l'huile, fruits confits d'Apt...
• Petits pots de tapenade, de poichichade, de caviar d'aubergine...
• Huile d'olives AOC (de la Vallée des Baux de Provence, de Haute Provence...)
• Berlingots de Carpentras, Calissons d'Aix, Miel de lavande,...

2/ Qu'est-ce que l'INOQ (anciennement l'INAO) ? Expliquer en quelques mots son rôle **(3 points)**.

Institut National de l'Origine et de la Qualité. (1 point)

Cet institut public et administratif est chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux produits sous signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité : (AOC ; IGP ; label rouge ; STG et agriculture biologique). **(2 points)**

3/ Inscrire le nom du pays d'origine des spécialités suivantes. Proposer un accord avec une boisson **(6 points) (12 x 0,5 point)**

SPECIALITE	PAYS	BOISSON
JABUGO	ESPAGNE	RIOJA
CHOUROUTE	FRANCE	RIESLING
WATERZOOI DE POISSON	BELGIQUE	BIÈRE BLANCHE HOEGAARDEN
ZARZUELA	ESPAGNE	D.O RIBEIRO, D.O RUEDA
TIRAMISU	ITALIE	MARSALA
SUSHI	JAPON	SAKE TIEDE OU FROID
STRUDEL	AUTRICHE	TOKAJ

4/ Compléter le tableau suivant (6 points) (12 x 0,5 point)

PRODUIT	FAMILLE	LIEU DE PRODUCTION
ARMAGNAC	EAUX DE VIE DE VIN	GERS, GASCOGNE
NOILLY PRAT	ABV / VERMOUTH	LANGUEDOC ROUSSILLON / MARSEILLAN
CACHACA	EAU DE VIE DE PLANTE	BRESIL
BOURBON	EAU DE VIE DE GRAIN	ETATS UNIS
CHARTREUSE	LIQUEUR DE PLANTE	RHONE-ALPES / VOIRON
TEQUILA	EAU DE VIE DE PLANTE	MEXIQUE
ANGOSTURA	AMER CONCENTRE	ILE DE TRINIDAD / LES CARAIBES

5/ Compléter le tableau des AOC suivant (5 points) (10 x 0,5 point)

A . O . C	LAIT	FAMILLE	REGION
ABONDANCE	VACHE	PPC	RHONE ALPES
CHEVROTIN OU PICODON DROME OU PICODON ARDECHE	CHEVRE	PPNC	RHONE ALPES
VALENCAY	CHEVRE	PMCN	CENTRE
CHAOURCE	VACHE	PMCF	CHAMPAGNE
SALERS	VACHE	PPNC	AUVERGNE

6/ Citer les 3 variétés d'huîtres élevées en claire (3 points).

- FINE DE CLAIRE
- FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE
- SPÉCIALE DE CLAIRE
- POUSSE EN CLAIRE

7/ Quels sont les critères de fraîcheur d'une huître avant et après ouverture
(4 points) ?

Une huître saine doit être hermétiquement close, avoir une odeur agréable. Après son ouverture, elle doit baigner dans son eau, être vivante, et se rétracter sous la pointe du couteau.

8/ Donner le poids d'une portion moyenne de saumon fumé à l'assiette ainsi que 2 produits d'accompagnement (2 points) :

Poids moyen (1 point)

Environ de 80 g à 100 g

2 Produits d'accompagnement (2 x 0,5 point)

Toasts, beurre, crème ciboulette (aneth), citron...

Troisième partie : questions d'œnologie (8 points)

1/ Fermentation intracellulaire : donner le nom de la vinification dans laquelle intervient cette étape. Citer le nom d'un vin vinifié selon ce procédé. (3 points) (2 x 1,5 points)

Macération carbonique.

Le beaujolais ou côte du Rhône primeur...

2/ Mutage : expliquer ce terme. Donner le nom d'un produit obtenu par mutage.
(3 points) (2 x 1,5 points)

Opération de vinification qui consiste à stopper la fermentation alcoolique par addition d'alcool dans le moût.

(VDN)

3/ « L'éraflage » est une opération souvent mise en œuvre dans les méthodes de vinification. Que permet cette opération ? (2 points)

D'obtenir des vins moins tanniques. On évite l'âpreté due au tanin contenu dans la rafle.

ANNEXE 1 : DÉTERMINATION DES BESOINS EN LOCATION



MIGNARD TRAITEUR
 BP 40
 665 route du Castel
 84 000 AVIGNON
 Tel : 04 90 03 02 01

E-Mail : Bqt@mignardtraiteur.com

Date de commande : 15/08
Date de livraison : 26/08
A : Palais des Papes, Salle d'honneur.

Commande

N° Client : Mig

OPTILOC
 212 Avenue de Provence
 84120 Avignon

Quantité commandée	Désignation	Vos réf.	PU HT	PT HT
	Bois			
?5	Table ronde ø 150 cm	000027
?11	Table ronde ø 170 cm	000028
150	Chaise Trocadéro blanche	000013
	Divers			
1	Machine à café 120 personnes 220v	0000135
	Inox			
156	Couteau « Mise en bouche » Vieux Paris inox	0000205
156	Fourchette « Mise en Bouche » Vieux Paris inox	0000206
156	Couteau à poisson Vieux Paris inox	0000228
156	Fourchette à poisson Vieux Paris inox	0000229
156	?Couteau à viande Vieux Paris inox	
156	?Fourchette à viande Vieux Paris inox	
? 156	Couteau à entremet Vieux Paris inox	0000231
? 312	Fourchette à entremet Vieux Paris inox	0000232
156	?Cuillère à entremet Vieux Paris inox	0000233
	Verrerie			
16	Salière et poivrière en verre	0000124
16	Cendrier verre prisme ø 11 cm	0000112
? 168	Verre à eau Élégance 24.5 cl	7 bacs de 24	0001124	...
? 312	Verre à vin Élégance 19 cl	13 bacs de 24	0001123	...
? 320	Verre à vin Élégance 14.5 cl	8 bacs de 40	0001122	...
? 160	Flûte Élégance	4 bacs de 40	0001138	...

(1 point pour chaque bonne réponse dans la colonne « Quantité ». Un ½ point pour chaque bonne réponse dans la colonne « Désignation »).