



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

SESSION 2011

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U21 Technologie

CORRIGÉ

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

Le candidat doit répondre sur le sujet qui sera rendu dans son intégralité et agrafé dans une feuille de copie d'examen, modèle Éducation Nationale, sous la bande d'anonymat.

Aucun document autorisé.

Matériel autorisé :

Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n°99-186 du 19/1 1/99).

BAREME

Première Partie	
Question 1-1	12 points
Question 1-2	5 points
Question 1-3	4 points
Question 1-4	4 points
Question 1-5	3 points
Deuxième Partie	
Question 2-1	4 points
Question 2-2	4 points
Question 2-3	3 points
Question 2-4	4 points
Question 2-5	3 points
Question 2-6	5 points
Question 2-7	4 points
Question 2-8	5 points
TOTAL	60 points

PREMIÈRE PARTIE : ORGANISATION DU TRAVAIL

La ville d'Aix-en-Provence accueille chaque année de nombreux collectionneurs.

Une délégation de philatélistes provenant de Madrid en Espagne séjourne, durant tout un week-end d'octobre 2011, dans votre établissement, le complexe hôtelier « La Lavandière ».

Vous êtes embauché(e) comme 1^{er} maître d'hôtel au sein de cet établissement situé 12 place des Santons à Aix-en-Provence.

Le soir du premier jour vous accueillez 180 convives autour d'un dîner dansant aux couleurs ibériques (Espagne)

La composition du menu est la suivante :

Menu	Boissons
Sangria et tapas Tortilla des patatas Paëlla Queso : Manchego Crème Catalane	Vin rouge : Rioja (vin unique) Vin effervescent : Cava Penedés Pause digestive : Manzana (Liqueur de pomme) Café Eau minérale

1-1 Compléter le tableau de prévision de denrées et de boissons ci-dessous pour l'organisation de ce banquet (arrondir à l'unité supérieure pour la quantité totale).

12 POINTS – (1 pt par bonne réponse) (quantité/personne et quantité totale)

Produit	Quantité/personne	Quantité totale
<i>Manzana</i> (Liqueur de pomme)	<i>Exemple :</i> 4cl/personne bouteille de 70cl	$180 \times 4 = 720 \text{ cl}$ $720 / 70 = 10,28$ Soit 11 Bouteilles
Rioja (Vin unique)	1 Bouteille /3 à 4 personnes	45 à 60 Bouteilles
Cava Penedés	1 Bouteille/6 à 8 personnes	22 à 30 Bouteilles
Eau minérale	1 Bouteille /3 à 4 personnes	45 à 60 Bouteilles
Pain (Boules)	1 à 2 Boules	<u>180 à 270 Boules</u>
Fromage : Manchego	40 à 60 grammes /personne	$40\text{g} \times 180 = 7200\text{g}$ $60\text{g} \times 180 = 10800\text{g}$ <u>7kg200 à 10kg800</u>
Café	7 grammes / personne	$7\text{g} \times 180 = 1260 \text{ g}$ <u>1kg260</u>

1-2 Vous avez choisi de proposer, à l'organisateur, les cocktails suivants :

Pour chacun de ces cocktails, retrouver l'élément manquant.

5 POINTS – (1 pt par bonne réponse)

Nom du cocktail	Composition	Élément de base manquant
Sangria	Macération d'agrumes Cannelle « brandy »	Exemple : Vin rouge
Daïquiri	Sirop de sucre de canne Jus de citron vert	Rhum
Margarita	Jus de citron Cointreau	Tequila
Dry martini	Martini dry Zeste de citron ou olive verte	Gin
Porto Flip	Cuillère de sucre en poudre Jaune d'œuf Cognac Noix de muscade	Porto
Bloody Mary	Tabasco Sauce Anglaise Jus de citron Jus de tomate	Vodka

Parmi la liste des cocktails proposés, La Sangria est retenue

1-3 Pour réaliser cette prestation de 180 couverts, trois salles sont disponibles :

- « Marius » : 150 m²
- « César » : 300 m²
- « Fanny » : 380 m²

Calculez la superficie nécessaire pour réaliser ce dîner en tenant compte :

- des surfaces de dégagement,
- des surfaces par couvert,
- de la piste de danse,

Voici, à titre indicatif, un tableau récapitulatif des ratios-clients :

Catégories d'établissements	confort	Ratio-client
Restaurant universitaire et scolaire	minimum	1 m ² par couvert
Restaurant de masse Libre service	minimum	1.1 m ² par couvert
Restaurant familial	moyen	1.2 m ² par couvert
Restaurant traditionnel Type brasserie	Bon confort	1.3 m ² par couvert
Banquet	Bon confort	1.4 m ² par couvert

Attention !!!!

A chaque ratio-client, il faut ajouter 15 % correspondant aux différents dégagements (Entrée client, allée de circulation principale, accès aux offices, sortie de secours...)
Piste de danse : 0.4 m² par client

4 POINTS

Salle retenue : **FANNY** (1 pt pour le nom de la salle)

Justifier le choix de cette salle.

L'espace dîner $180 \times 1.4 = 252 + (15 \%) 37.8 = 289.80$
+
La piste de danse $0.4 \times 180 = 72$

L'espace dîner + La piste de danse
 $289.80 + 72 = 361.80$

3 pts pour le résultat, la logique et les calculs qui justifient le choix de la salle. (à l'appréciation du correcteur)

Pour cette soirée, le service se fera à l'assiette avec une mise en place « banquet ».

1-4 Dans le tableau ci-dessous préciser le personnel à prévoir pour la prestation, et justifier votre réponse.

4 POINTS – (1 pt par bonne réponse et 1 pt pour la justification)


Personnel de salle	Nombre	Justification
Maître d'hôtel	1 Maître d'hôtel pour 50 personnes	3 à 4
Chef de rang	1 Chef de rang pour 20 à 25 personnes	7 à 9

1-5 Cette soirée est aux couleurs de l'Espagne,

On vous demande d'accentuer la thématique en proposant au moins six éléments de décors

3 POINTS – (0.5 pt par bonne réponse)

(6 propositions)

<u>Propositions de décors</u>	
	<p>(à l'appréciation du correcteur)</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Le drapeau national▪ Musique traditionnelle des pays (Sardane, Flamenco.....)▪ Costumes du personnel représentatif de l'Espagne, habit de lumière, Flamenco,.....▪ Attraites sur la tauromachie▪ Mise en avant des produits culinaires (légumes du soleil.....)▪ Thématique avec des nuances de couleurs chaudes (jaune, rouge...)▪ Chemins de table rappelant la péninsule Ibérique...

DEUXIÈME PARTIE : Connaissance des produits

Votre directeur, Monsieur LOURSIN vous demande également d'organiser pour cette délégation un déjeuner sur le thème de « la richesse du terroir provençal ».

Le menu ci-dessous a été élaboré par la brigade de cuisine.

2-1 Apporter des observations ou des critiques du menu proposé ci-dessous

4 POINTS – (1 pt par bonne réponse)

Service	Met	Observation ou critique
La mise en bouche	Tapenade d'olives	
Entrée	Rosace de melon du pays charentais	Provenance du melon : correction Melon de cavaillon
Poisson	Filet de dorade beurre d'anis, et compotée de fenouil	
Viande	Côte de bœuf rôtie pour 2 personnes Petits farcis niçois	Pièce de viande pour 2 personnes ?? Proposer un contre filet de bœuf, Ou Plat en sauce (Daube de bœuf à la Provençale Commodité pour servir 180 couverts)
Fromage	Ossau Iraty et sa confiture de cerises noires d'Ixassou	<u>Le fromage n'est pas de la région de Provence mais du Midi Pyrénées</u> <u>Banon en suggestion</u>
Dessert	Soufflé au citron de Menton (dessert chaud)	Impossible à servir par la particularité du mets
Café	Café et ses Calissons d'Aix	

- 2-2 Afin d'initier les philatélistes à la gastronomie française, on vous demande de réaliser une présentation des spécialités régionales sur la carte de France fournie en annexe 1. (Voir barème annexe 1)

Reportez sur cette annexe 1 les spécialités culinaires ci-dessous :

Kouign Amann	Caramel d'Isigny
Mini Kouglof	Bêtises de Cambrai
Cannelé Bordelais	Biscuit rose de Reims
Calisson d'Aix	Biscuit au Chablis

- 2-3 Vous êtes chargé(e) de réceptionner une commande (Produits frais, colis, vins...)

Quels sont les contrôles à effectuer lors de la réception de cette commande ?

Renseigner le tableau ci-dessous sur trois points de contrôle à effectuer

3 POINTS – (1 pt par bonne réponse)

Fiche de contrôle de livraisons
<p><i>Exemple :</i></p> <p><i>Quantité de colis correspondant au bon de livraison et au bon de commande</i></p>
<p>- Conformité de livraison État général du colis</p> <p>- Respect des règles d'hygiène « La DLC »</p> <p>- Respect des règles d'hygiène Température liée au produit reçu</p> <p>- Respect des règles d'hygiène et conformité de la livraison Qualité et fraîcheur du produit</p>

- 2-4 Pour clôturer la soirée, une sélection d'eaux de vie et de liqueurs sera suggérée.
 Pour chaque produit vous préciserez la famille, le produit de base et la provenance
 Compléter le tableau ci-dessous.

ATTENTION à la provenance !!!!!

Pour les produits français, indiquez **la région** - pour les produits étrangers, indiquez **le pays**

4 POINTS – (0.25 pt par bonne réponse)

Produits	Famille	Produit de base	Provenance
<i>Exemple : Grand-Marnier</i>	<i>liqueur</i>	<i>Écorces d'orange</i>	<i>Ile de France</i>
Kirsch	EAU DE VIE	CERISÉ	Alsace
TEQUILA	Eau de vie	AGAVE, FRUIT DU MAGUEY	Mexique
Cointreau	LIQUEUR	ECORCES D'ORANGE	Loire (Angers)
Bénédictine	LIQUEUR	PLANTES	Normandie
Cognac	EAU DE VIE	RAISIN AU VIN BLANC	LA CHARENTE OU CHARENTE MARITIME
Amaretto	LIQUEUR	AMANDE	ITALIE
Calvados	EAU DE VIE	POMME OU CIDRE	Normandie

- 2-5 Doit-on faire des démarches administratives auprès d'un organisme pour la soirée dansante ?

Si oui préciser le nom de l'organisme et expliquer les démarches à effectuer en justifiant votre réponse.

3 POINTS - (1pt pour la bonne réponse et 2 pts pour la justification)

La SACEM

**Vous organisez un bal, un concert, un repas dansant, ou encore un spectacle de variétés...
 La musique est essentielle à la réussite de votre manifestation.**

**Tout organisateur doit obtenir l'autorisation préalable des auteurs et leur verser une
 rémunération proportionnelle aux recettes réalisées lors de la séance.
 Cependant, pour les petites manifestations musicales, cette rémunération est forfaitaire**

2-6 En l'absence du sommelier, vous recevez une livraison de vins, avec l'aide de l'apprenti vous devez classer les appellations par région viticole. Compléter le tableau ci-dessous :

AOC Arbois	AOC Rosé des Riceys
AOC Saumur Champigny	AOC Gigondas
AOC Châteauneuf du Pape	AOC Hautes côtes de Beaune
AOC Médoc	AOC Cabernet d'Anjou
AOC Bandol	AOC Cassis
AOC Bellet	AOC Muscat de Beaumes de Venise
AOC Pouilly Fumé	AOC Muscadet de Sèvre et Maine
AOC Sancerre	AOC Entre Deux Mers
AOC Patrimoine	AOC Sauternes
AOC Tavel	AOC Saint Amour

Annexe 2

5 POINTS – (0,25 pt par bonne réponse)

Régions viticoles	Appellations
Vallée de la Loire	AOC Saumur Champigny AOC Pouilly Fumé AOC Sancerre AOC Cabernet d'Anjou AOC Muscadet de Sèvre et Maine
Champagne	AOC Rosé des Riceys
Vallée du Rhône	AOC Châteauneuf du Pape AOC Tavel AOC Gigondas AOC Muscat de Beaumes de Venise
Bourgogne	AOC Hautes côtes de Beaune
Provence/ Corse	AOC Bandol AOC Bellet AOC Patrimoine (Corse) AOC Cassis
Bordelais	AOC Médoc AOC Entre Deux Mers AOC Sauternes
Jura	AOC Arbois
Beaujolais	AOC Saint Amour

- 2-7 En rangeant la cave avec votre apprenti, vous lui apportez des informations sur les appellations afin de compléter ses connaissances. Vous devez citer 1 caractéristique pour chacun des vins ci-dessous.

Compléter le tableau.

4 POINTS – (1 pt par bonne réponse)

Vin	Caractéristique
Château Chalon	Vin jaune exclusif du Jura
Sauternes	Vin liquoreux du vignoble du Bordelais
Coteaux du Layon	Vin « sucré » du vignoble de la Loire
Alsace Gewurztraminer vendanges tardives	Mention des vins d'alsace, vendange tardive apportant une surmaturation du grain de raisin « vin moelleux »

- 2-8 Votre apprenti en brevet professionnel restaurant, vous présente « un extrait » de sa carte des vins qu'il doit présenter à l'atelier de vente et commercialisation lors du passage de son examen. Vous devez relever les erreurs, dans le tableau ci-dessous, et apporter les corrections nécessaires.

5 POINTS – (0,5 pt par bonne réponse)

CARTE DES BOISSONS

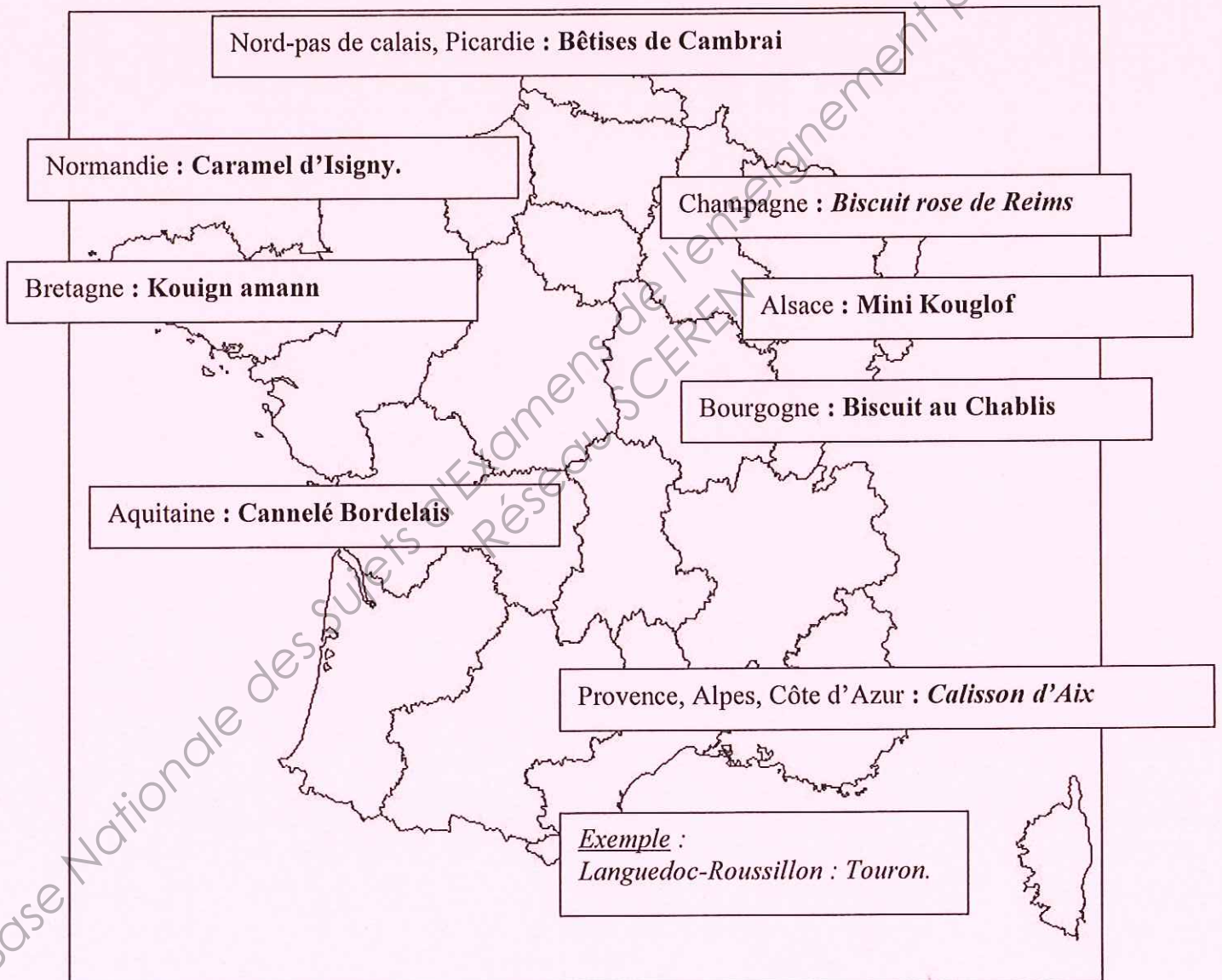
(Prix nets, service compris)

Appellations	75 cl	37.5 cl	Erreurs	Corrections
AOC Bojeaulais	9.50 €	4.10 €	Faute d'orthographe	Beaujolais
AOC Riesling	13.50 €	-	AOC + mention du vin d'Alsace	AOC Vin d'alsace Riesling
VDQS Coteaux du layon	13.95 €	-	VDQS erreur de classification	AOC Coteaux du layon
AOC Margot	25.20 €	14.25 €	Faute d'orthographe	AOC Margaux
AOC Château chalon	45.00 €	-	Erreur volume de vente	62 cl

4 POINTS – (0.5 pt par bonne réponse)

Annexe 1

La gastronomie Française



Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN