

# BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U21 Technologie

## CORRIGE G

### BARÈME

<b>1<sup>ÈRE</sup> PARTIE : L'ORGANISATION DU TRAVAIL</b>	
Question 1.1	
Annexe A	/ 7
Annexe B	/ 7
Annexe B bis	/ 4
Annexe C	/ 6
Question 1.2	
Question 1-2.1	/ 1
Question 1-2.2	/ 2
Question 1-2.3	/ 1,5
Question 1-2.4	/ 1
<b>Total 1</b>	<b>/29,5</b>
<b>2<sup>ÈME</sup> PARTIE : LES PRODUITS</b>	
Question 2.1	/ 5
Question 2.2	/10
Question 2.3	/ 3,5
Question 2.4	/ 3,5
Question 2.5	/ 4,5
Question 2.6	/ 4
<b>Total 2</b>	<b>/30,5</b>
<b>Total 1 + 2</b>	<b>/60</b>
<b>Note sur 20</b>	<b>/20</b>

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE G
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 1/12

Vous êtes responsable du restaurant traditionnel « La Rêverie » situé dans la Vallée de la Loire. Vous avez établi avec l'association des Étudiants Européens, la mise en œuvre de leur banquet annuel prévu le 13 novembre 2014.

## PREMIÈRE PARTIE : L'ORGANISATION DU TRAVAIL

Prendre connaissance du document 1.

- 1-1 En raison de votre absence le jour du banquet, vous devez préparer l'organisation du service de ce repas et transmettre les consignes à votre collaborateur.

Votre travail ne concerne que la salle et le service, car le chef se charge de la partie cuisine.

Document 1	Contrat de réservation banquet	page 11
Annexe A	Fiche de matériel	page 12
Annexe B	Bon de commande denrées (liquides)	page 13
Annexe B bis	Bon de commande denrées (solides)	page 14
Annexe C	Besoin en personnel	page 15

Compléter les annexes A, B, B bis et C. Justifier vos réponses. (24 points)

1-2 Pour réaliser cette prestation, trois salles sont à votre disposition :

- Le Bateau – Lavoir 100 m<sup>2</sup>
- Le Château 250 m<sup>2</sup>
- La Loire 400 m<sup>2</sup>

Votre responsable vous remet le tableau récapitulatif des ratios-clients ci-dessous ainsi qu'un certain nombre d'informations complémentaires :

**Tableau récapitulatif des ratios-clients**

Catégorie d'établissement	Confort	Ratio-client
Restaurant familial Restaurant thématique	Moyen	1,2 m <sup>2</sup> par couvert
Restaurant traditionnel	Bon confort	1,3 m <sup>2</sup> par couvert
Restaurant gastronomique	Très confortable	1,7 m <sup>2</sup> par couvert

Prévoir :

- + 15 % de dégagements correspondants : entrée des clients, allée de circulation principale des accès (office, bar, toilettes clients, vestiaires, sorties de secours).
- Piste de danse : 0,50 m<sup>2</sup> par client

1-2-1 Citer le nom de la salle choisie :

**1 point**

**Le Château**

1-2-2 Justifier votre réponse :

**2 points - (1 point pour la méthode de calcul et 1 point pour le résultat)**

$$1,30 \text{ m}^2 + 15 \% = 1,50 \text{ m}^2 + 0,50 \text{ m}^2 = 2 \text{ m}^2 \text{ par personne}$$

**Soit, pour 100 clients = 200 m<sup>2</sup>**

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE G
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 3/12

- 1-2-3 Cette soirée a pour thème : La Vallée de la Loire. On vous demande de créer une ambiance conviviale et de proposer trois moyens d'animation et trois moyens de décor, afin de valoriser la culture française au niveau régional.

**1,5 point** – (0,25 pt par bonne réponse)

Animation	Décor
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sonorisation avec chansons françaises</li><li>• Groupe folklorique</li><li>• Costumes locaux</li><li>• Jeux quizz</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Décoration florale avec des lys : emblèmes de la région</li><li>• Affiches châteaux de la Loire</li><li>• Produits régionaux, vins de la Loire</li><li>• Nappage couleur blanc cassé : couleur de la pierre de Tuffeau .....</li></ul>

- 1-2-4 Une soirée dansante animera le repas. (1 point)

- Citer le nom de la démarche administrative à entreprendre pour pouvoir l'organiser.
- Justifier votre réponse.

**1 point**

**Faire une déclaration à la SACEM de la région.**

**Démarche obligatoire pour sonoriser une salle de restaurant. Le tarif sera établi au nombre de chaises occupées.**

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE G
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 4/12

## DEUXIÈME PARTIE : LES PRODUITS

2-1. M DURAND, de l'Association des Étudiants Européens, demande de prévoir un petit panier garni de deux spécialités françaises, que chaque invité emportera à l'issue de la soirée. Afin d'en informer vos collaborateurs, vous devez associer dans le tableau ci-dessous chaque produit à sa région d'origine.

### Liste des produits disponibles en boutique :

*Liqueur au citron, Banyuls-Rancio, Kouglof, Marie-Brizard, Lentilles vertes du Puy en Velay, Kouign-aman, Ail rose de Lautrec, Biscuits roses de Reims, Moutarde au Verjus, Vermouth de Chambéry.*

**5 points** - (0.5 pt par bonne réponse)

Région	Produit
Aquitaine	Marie-Brizard
Alsace	Kouglof
Auvergne-limousin	Lentilles vertes du Puy en Velay
Bourgogne	Moutarde au Verjus
Bretagne	Kouign-amann
Champagne-Ardenne	Biscuits roses de Reims
Languedoc-Roussillon	Banyuls-Rancio
Midi-Pyrénées	Ail rose de Lautrec
Provence Alpes Côte d'Azur	Liqueur au citron
Rhône-Alpes	Vermouth de Chambéry

2-2. Il vous est demandé de rechercher pour les spécialités gastronomiques ci-dessous l'État européen correspondant. Compléter le tableau ci-dessous et pour cela :

- Nommer le pays européen correspondant à chaque produit cité. (5 points)
- Associer chaque vin de la liste ci-dessous à la spécialité du pays correspondant. (5 points)

*Müller Thurgau / Pinot noir du Hampshire / Retsina / Lambrusco / Rioja*

**10 points** – (1 pt par pays –1 pt par vin)

Pays européen	Spécialité et vin
<b>Grèce</b>	Spécialité : Tarama Mezes Un vin : <b>Retsina</b>
<b>Grande Bretagne</b>	Spécialité : Yorkshire-pudding Un vin : <b>Pinot noir du Hampshire</b>
<b>Italie</b>	Spécialité : Gorgonzola Un vin : <b>Lambrusco</b>
<b>Espagne</b>	Spécialité : Jambon Serrano Un vin : <b>Rioja</b>
<b>Allemagne</b>	Spécialité : Forêt noire Un vin : <b>Müller Thurgau</b>

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE G
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 5/12

- 2-3. En cours de soirée un jeu-test de connaissances sur la gastronomie française sera distribué aux étudiants européens.

Votre responsable vous demande de le compléter afin d'en évaluer le temps et les difficultés. (3,5 points)

**3,5 points** – (0,25 pt par bonne réponse)

Appellation	Famille	Produit de base	Provenance géographique
<i>Exemple : Cointreau</i>	Liqueur	écorces d'oranges douces et amères	Anjou
Floc de Gascogne	VDL	Moût de raisins de l'armagnacais + Armagnac	Sud-ouest - Armagnacais
Bénédictine	Liqueur	27 plantes et épices	Fécamp, pays de Bray ou Normandie
Kirsch	Eau de vie de fruits	Cerises	Alsace
Chartreuse	Liqueur	Plantes	Voiron, Isère, Dauphiné ou Rhône-Alpes
Grand-Marnier	Liqueur	Écorces d'oranges amères et douces + Cognac	Ile de France
Avèze	ABA	Gentiane	Auvergne
Cognac	Eau de vie de vin	vin blanc des Charentes	Poitou-Charentes

- 2-4. Compléter également le tableau ci-dessous.  
**3,5 points** - (0.25 pt par case) à l'appréciation du Jury pour la boisson régionale.

Appellation fromagère	Lait	Famille	Boisson régionale
Neufchâtel	Vache	PMCF	Cidre brut ou vin rouge léger
Ossau Iraty	Brebis	PPNC	Irouléguay ou Béarn
Rigotte de Condrieu	Chèvre	PMCN	Condrieu
Brie de Meaux	Vache	PMCF	Coteaux champenois ou centre-Loire
Munster	Vache	PMCL	Alsace riesling / gewurztraminer
Chabichou	Chèvre	PMCN	Haut Poitou blanc ou vin de Touraine
Laguiole	Vache	PPNC	Côtes d'auvergne ou Marcillac ou vins d'Estaing

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE G
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 6/12

2-5. Dans la liste des vins ci-dessous, relever et justifier les erreurs éventuelles.

**4,5 points** - (0.5 pt par réponse justifiée et hors réponse « juste »)

Vins stockés en cave	Commentaires
<b>Vins blancs secs</b>	
AOVDQS Jasnières 2008	Jasnières n'est pas AOVDQS
AOC Tavel 2007	Tavel est toujours rosé
AOC Saint Nicolas de Bourgueil 2006	Saint-Nicolas de Bourgueil est toujours rouge
AOC Menetou-Salon 2007	Juste
<b>Vins blancs moelleux</b>	
AOC Savennières 2001	Savennières est un vin blanc sec
AOC Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet 2008	Cette AOC est toujours un vin blanc sec
AOC Coteaux de l'Aubance 2004	Juste
<b>Vins de Champagne</b>	
AOC Champagne Mumm Cordon Rouge	Juste
AOC Saumur mousseux	Saumur n'est pas en Champagne
<b>Vins rouges</b>	
AOC Chinon 2008	Juste
AOC Condrieu 2007	Condrieu est toujours blanc
AOVDQS Châteauneuf du Pape 2007	C'est une AOC
AOC Coteaux du Layon 2006	C'est toujours un blanc moelleux

2-6. Préciser la signification des termes ci-dessous et leur rôle dans la vinification.

**4 points** – (0,5 pt pour la signification et 0,5 pt pour le rôle)

Terme	Signification	Rôle
Rafle	Colonne vertébrale de la grappe de raisins.	Son bois contient essentiellement des tanins, élément essentiel du vieillissement des vins rouges.
Levures	Agents biologiques de la fermentation alcoolique.	Elles transforment le sucre en alcool. Ex : levures : apiculées / levures de pasteur
Chaptalisation	Opération de vinification qui consiste à ajouter du sucre au moût.	Le but est d'augmenter la teneur en alcool. L'INOQ l'a réglementée selon la situation géographique : interdit en Provence et Languedoc Roussillon
Ouillage	Opération qui consiste à remplir avec du vin de même nature un tonneau qui a perdu, par évaporation, une partie de son contenu	Il permet d'éviter l'oxydation du vin lors de son élevage, d'éviter la piqûre et la fleur.

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE G
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 7/12

## Document 1

### CONTRAT DE RÉSERVATION BANQUET

RESTAURANT « LA REVERIE »  
203 Bd Foch  
49100 ANGERS

Client : Association des Étudiants Européens  
293 rue de la Huchesse  
75005 PARIS

Est convenu entre les deux parties nommées ci-dessus :  
Organiser au restaurant « LA REVERIE » situé à l'adresse indiquée ci-dessus, le dîner dansant de Gala de « l'Association des Étudiants Européens », le 13/11/2014 à partir de 19 H 30, pour 100 clients.  
Monsieur Durand souhaite des tables de 10 personnes.

#### Proposition de Menu, boissons comprises, pour un prix forfaitaire de 90 € par client :

Toasts de foie gras	AOC Coteaux de l'Aubance 2006
8 Huîtres fines de Claire N° 3 de Noirmoutier	AOC Jasnières 2008
Filet de Sandre beurre-blanc Légumes oubliés : crosnes, panais, topinambours	AOC Menetou-Salon blanc 2009
Sélection de fromages affinés : Selles sur Cher, Cendré d'Olivet, Curé Nantais pain aux noix	
Assiette gourmande : Tarte tatin, Poire Doyenné du Comice vigneronne	AOC Saumur fines bulles
Café Mignardises : Nougat de Tours, Tuile au Cointreau Eau plate et Eau gazeuse	

Un montant de 2600 € a été versé comme arrhes au 12/04/2014 par l'Association des Étudiants Européens.

Bon pour accord  
Lu et approuvé  
M. DUPONT  
Restaurant « LA REVERIE »

Bon pour accord  
Lu et approuvé  
M. DURAND  
Président de l'Association  
des Étudiants Européens

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE G
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 8/12

**Annexe A****FICHE MATÉRIEL**

**7 points** – (0,25 pt par ligne soit 26 x 0,25 pt plus 0,5 pt si le candidat a pris en compte les 10 % de matériel en plus)

Bon de commande matériel et linge « Banquet Association des Étudiants Européens » au 13/11/2014 pour 100 clients

Désignation	Apéritif	Entrée et MEP	Poisson	Viande	Fromage	Dessert	Café Digestif	Total
<b>Verrerie</b>								
Verres à vin blanc		110	110					220
Verres à vin rouge								
Verres à eau		110						110
Flûtes						110		110
Verres apéritif	110							110
<b>Assiettes Porcelaine</b>								
Assiettes de MEP						110		110
Assiettes de base	110	110	110				22	352
Assiettes à entremets					110			110
Assiettes à pain		110						110
Tasses et sous tasses à café							110	110
<b>Couverts</b>								
Grandes fourchettes		110						110
Grands couteaux		110						110
Pincés		22						22
Fourchettes à huîtres		110						110
Fourchettes à entremets					110	110		220
Couteaux à entremets					110	110		220
Cuillères à entremets						110		110
Fourchettes à poisson			110					110
Couteaux à poisson			110					110
Cuillères à sauce			110					110
Cuillères à café							110	110
<b>Divers</b>								
Nappes 3,60 m x 1,60 m		11						11
Serviettes de tables		110						110
Torchons		30						30
Corbeilles à pain		22						22
Ménages		11						11
Seaux à vin		11						11

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE G
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 9/12

## Annexe B

### **Bon de commande denrées (liquides)**

**7 points** – (0,5 pt par case)

Bon de commande des denrées relatives au « Banquet Association des Étudiants Européens » au 13/11/2014 pour 100 clients.

<b>Désignation</b>	<b>Justification (calcul)</b>	<b>Quantité</b>
<b>Apéritif</b>		
AOC Coteaux de l'Aubance 2006	<b>1 bouteille pour 8 (ou environ 10 cl/pers)</b>	<b>13 Bouteilles</b>
<b>Vins</b>		
AOC Jasnières 2008	<b>1 bouteille pour 8 (ou environ 10 cl/pers)</b>	<b>13 bouteilles</b>
AOC Menetou-salon 2009	<b>1 bouteille pour 6 (ou environ 12.5 cl/pers)</b>	<b>17 bouteilles</b>
AOC Saumur mousseux	<b>1 bouteille pour 8 (ou environ 10 cl/pers)</b>	<b>13 bouteilles</b>
<b>Eaux</b>		
Eau plate	<b>1/4 litre par personne</b>	<b>25 Litres</b>
Eau gazeuse	<b>1/4 de litre par personne</b>	<b>25 Litres</b>
<b>Café</b>		
Café en grains	<b>7 gr / pers</b>	<b>700 gr</b>

## Annexe B bis

### Bon de commande denrées (solides)

**4 points** - (0.5 pt par bonne réponse)

Bon de commande des denrées relatives au « Banquet Association des Étudiants Européens » au 13/11/2014 pour 100 clients

Désignation	Justification (calcul)	Quantité
<b>Pain</b>		
Pain de seigle	Produit par la cuisine	
Pain	<b>1 baguette pour 3 à 4 personnes ou 1 à 1,5 petits pains par personne.</b>	<b>25 baguettes ou 100 à 150 petits pains.</b>
Pain aux noix	Produit par la cuisine	
<b>Beurre Œufs Fromages</b>		
AOC Selles s/ Cher (150 g pièce)	<b>20 g par client</b>	<b>14</b>
Cendré d'Olivet (250 g pièce)	<b>20 g par client</b>	<b>8</b>
Curé Nantais (200 g pièce)	<b>20 g par client</b>	<b>10</b>
Beurre	Fourni par la cuisine	100

## Annexe C

### Besoin en personnel

**6 points** - (0.5 pt par bonne réponse)

Besoin en personnel « Banquet Association des Étudiants Européens » au 13/11/2014 pour 100 clients

Poste de travail	Nombre et Justification	Fonction et tâches
Maître d'hôtel	2 (1 pour 50 pers)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gère la manifestation.</li><li>• Planifie le travail de chacun suivant le déroulement du service</li><li>• Accueille les étudiants</li><li>• Organise le service au fur et à mesure</li><li>• Aide le sommelier au service des vins</li></ul>
Chef de rang	4 (1 pour 25 clients)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réalise avec ses commis la mise en place de ses rangs.</li><li>• la vérifie</li><li>• Effectue le service de leur rang.</li></ul>
Commis (peuvent être des apprentis ou des stagiaires)	4 (1 pour 25 clients)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réalise la mise en place avec son chef de rang.<ul style="list-style-type: none"><li>- Sert : le pain, pose l'eau sur les tables de son rang</li><li>- fait marcher en cuisine</li></ul></li><li>• Débarrasse son rang</li></ul>
Sommelier	3 à 4 (1 pour 30 clients)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gère les boissons.</li><li>• Conditionne</li><li>• Débouche</li><li>• Sert les vins, avec l'aide du maître d'hôtel pendant le service.</li></ul>

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE G
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 12/12