



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier  
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

**Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.**

|                  |   |  |
|------------------|---|--|
| DANS CE CADRE    | Académie :  | Session : 2016   |
|                  | Examen : BREVET PROFESSIONNEL   | Série :  |
|                  | Spécialité/option : RESTAURANT  | Repère de l'épreuve : U21  |
|                  | Épreuve/sous épreuve : Technologie  |  |
|                  | NOM :   |  |
|                  | (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)                        |  |
| NE RIEN INSCRIRE | Prénoms :   | N° du candidat <input type="text"/>                                  |
|                  | Né(e) le :  | (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel) |
|                  | <p><b>Appréciation du correcteur</b></p> <p>Note : <input type="text"/></p> |  |

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

### Sous épreuve : U21 Technologie

### SUJET H

Durée : 3 heures  
Coefficient : 3

Le candidat doit répondre directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**.  
La totalité du document sera rendu dans son intégralité à la fin de l'épreuve.

Aucun document autorisé.

**Matériel autorisé :**

Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n° 99-186 du 16/11/99).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.  
Le sujet comporte 10 pages numérotées de 1 à 10

#### BARÈME

|   |              |
|---|--------------|
| <b>1<sup>ère</sup> partie : L'organisation du travail</b> | /30,5 Points |
| <b>2<sup>ème</sup> partie : Les produits</b>              | /29,5 Points |

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| <b>Total 1 + 2</b> | <b>/60 Points</b> |
|--------------------|-------------------|

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| <b>Note sur 20</b> | <b>/20 Points</b> |
|--------------------|-------------------|

|                 |            |                 |           |
|-----------------|------------|-----------------|-----------|
| BP RESTAURANT   | Code :     | Session 2016    | SUJET H   |
| U21 Technologie | Durée : 3h | Coefficient : 3 | Page 1/10 |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## PREMIÈRE PARTIE : L'ORGANISATION DU TRAVAIL

Vous êtes responsable d'une société de restauration et vous êtes chargé(e) d'organiser les menus de réception des officiels pour huit étapes du tour de France cycliste 2014. Les prestations sont prévues uniquement sur les repas du soir. Chaque menu doit être représentatif des régions gastronomiques traversées. Il sera servi à 150 convives.

A chaque ville étape, le menu est composé notamment de :

- Une entrée ou produit de charcuterie régionale.
- Un plat du jour garni régional.
- Un fromage local.
- Un dessert régional.

1-1 Compléter le tableau ci-dessous. (8 points)

| Région gastronomique traversée | 1 produit de charcuterie ou entrée régionale | 1 plat du jour garni | 1 fromage local | 1 dessert régional |
|--------------------------------|--|----------------------|-----------------|--------------------|
| Alsace<br>(Strasbourg)         |  |                      |                 |                    |
| Bourgogne<br>(Dijon)           |  |                      |                 |                    |
| Franche-Comté<br>(Besançon)    |  |                      |                 |                    |
| Rhône-Alpes<br>(Lyon)          |  |                      |                 |                    |
| P.A.C.A<br>(Marseille)         |  |                      |                 |                    |
| Auvergne<br>(Clermont-Ferrand) |  |                      |                 |                    |
| Pays Basque<br>(Biarritz)      |  |                      |                 |                    |
| Normandie<br>(Rouen)           |  |                      |                 |                    |

|                 |            |                 |           |
|-----------------|------------|-----------------|-----------|
| BP RESTAURANT   | Code :     | Session 2016    | SUJET H   |
| U21 Technologie | Durée : 3h | Coefficient : 3 | Page 2/10 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1-2 Lors de la proclamation du classement, et de la remise des récompenses (maillot jaune etc.), un apéritif est servi aux invités.

Proposer une boisson représentative de chaque région gastronomique. (4 points)

| Région gastronomique           | Boisson |
|--------------------------------|---------|
| Alsace<br>(Strasbourg)         |         |
| Bourgogne<br>(Dijon)           |         |
| Franche-Comté<br>(Besançon)    |         |
| Rhône-Alpes<br>(Lyon)          |         |
| P.A.C.A<br>(Marseille)         |         |
| Auvergne<br>(Clermont-Ferrand) |         |
| Pays Basque<br>(Biarritz)      |         |
| Normandie<br>(Rouen)           |         |

- 1-3 Prévoir les quantités pour les produits suivants. (6 points)

| Produit                 | Quantité par personne | Quantité nécessaire chaque jour |
|-------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Pain                    |                       |                                 |
| Fromage sec             |                       |                                 |
| Café moulu              |                       |                                 |
| Sucre morceaux emballés |                       |                                 |
| Eau minérale            |                       |                                 |
| Thé/infusion            |                       |                                 |

|                 |            |                 |           |
|-----------------|------------|-----------------|-----------|
| BP RESTAURANT   | Code :     | Session 2016    | SUJET H   |
| U21 Technologie | Durée : 3h | Coefficient : 3 | Page 3/10 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1-4 Les responsables du tour souhaitent qu'une mise en place en tables rondes soit réalisée un soir sur deux. Chaque table devra recevoir 10 convives.

Indiquer le nombre de tables nécessaires et leur diamètre. (2 points)

..... tables de diamètre ..... cm.

- 1-5 Compléter le tableau des besoins en personnel par jour. (4.5 points)

| Poste de travail | Nombre | Description du poste |
|------------------|--------|----------------------|
|                  |        |                      |
|                  |        |                      |
|                  |        |                      |

- 1-6 Citer quatre idées de décors et/ou d'animations, en relation avec la situation, afin de créer une ambiance. (4 points)

- .....
- .....
- .....
- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-7 Déterminer le ratio coût/matière du menu à l'aide des données ci-dessous.

Justifier vos calculs. (2 points)

| Prix de revient      | Prix de vente T.V.A 7% |
|----------------------|------------------------|
| 7.11 € H.T.          | 25 € T.T.C             |
| Ratio Coût/Matière : |                        |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DEUXIEME PARTIE : LES PRODUITS

2-1. Les fromages (4 points)

Compléter le tableau suivant.

| Appellation | Région gastronomique | Famille                       | Lait   |
|-------------|----------------------|-------------------------------|--------|
| Morbier     |                      |                               | Vache  |
|             | Berry Centre         |                               | Chèvre |
|             | Normandie            | Pâte molle à croûte lavée     |        |
|             | Savoie               | Pâte pressée cuite            |        |
| Neufchâtel  |                      |                               | Vache  |
|             | Franche-Comté        | Pâte persillée                |        |
|             | Provence             | Pâte molle à croûte naturelle |        |
|             | Pays basque          |                               | Brebis |

2-2. Œnologie (3 points)

Indiquer les trois types de levures qui interviennent successivement lors de la fermentation alcoolique.

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....

|                 |            |                 |           |
|-----------------|------------|-----------------|-----------|
| BP RESTAURANT   | Code :     | Session 2016    | SUJET H   |
| U21 Technologie | Durée : 3h | Coefficient : 3 | Page 6/10 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 2-3. Spécialités européennes (5 points)

Indiquer le pays d'origine des produits figurant dans le tableau.

| Produit                | Pays |
|------------------------|------|
| Fendant                |      |
| Rioja                  |      |
| Feta                   |      |
| Madère                 |      |
| Stilton                |      |
| Antipasti              |      |
| Eiswein                |      |
| Carbonade flamande     |      |
| Gouda                  |      |
| Bœuf séché des Grisons |      |

### 2-4. Les cocktails (3 points)

Citer l'élément principal des cocktails suivants :

| Nom du cocktail | Élément principal |
|-----------------|-------------------|
| Daïquiri        |                   |
| Manhattan       |                   |
| Bloody Mary     |                   |

|                 |            |                 |           |
|-----------------|------------|-----------------|-----------|
| BP RESTAURANT   | Code :     | Session 2016    | SUJET H   |
| U21 Technologie | Durée : 3h | Coefficient : 3 | Page 7/10 |



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 2-5. Les vins français (4.5 points)

Compléter le tableau ci-dessous.

| Nom du vin       | Cépage principal | Région<br>(précision sous-région<br>vinicole) |
|------------------|------------------|---|
| Condrieu         |                  |   |
| Saint-Estèphe    |                  |   |
| Coteaux du Layon |                  |   |
| L'étoile         |                  |   |
| Pouilly Fuissé   |                  |   |
| Banyuls          |                  |   |
| Volnay           |                  |   |
| Crépy            |                  |   |
| Jurançon         |                  |   |

### 2-6. Produits divers (3.5 points)

Indiquer le type de produit correspondant aux différentes variétés proposées.

| Variété                   | Produit          |
|---------------------------|------------------|
| <i>Ex : Ronde de Nice</i> | <i>Courgette</i> |
| Reine des Reinettes       |                  |
| Belon                     |                  |
| Osciètre                  |                  |
| Gariguette                |                  |
| Belle de Fontenay         |                  |
| Blue mountain             |                  |
| Salmo salar               |                  |

|                 |            |                 |           |
|-----------------|------------|-----------------|-----------|
| BP RESTAURANT   | Code :     | Session 2016    | SUJET H   |
| U21 Technologie | Durée : 3h | Coefficient : 3 | Page 8/10 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 2-7. Les boissons (1.5 points)

Indiquer le produit de base utilisé pour l'élaboration des boissons suivantes ainsi que leur origine géographique.

| Boisson            | Produit de base | Pays/région gastronomique |
|--------------------|-----------------|---------------------------|
| <i>Ex : Pastis</i> | <i>Badiane</i>  | <i>Provence</i>           |
| Grappa             |                 |                           |
| Bourbon            |                 |                           |
| Rhum               |                 |                           |

### 2-8. Les sauces (3 points)

Compléter le tableau ci-dessous.

| Sauce de base | Ingrédient complémentaire                             | Sauce dérivée |
|---------------|---|---------------|
|               | Jus et zestes d'oranges sanguines                     | Maltaise      |
| Vinaigrette   | Oignons-câpres-cerfeuil-ciboulette                    |               |
| Mayonnaise    |   | Andalouse     |
| Béchamel      |   | Nantua        |
| Béarnaise     | Menthe fraîche  |               |
| Poivrade      | Essence de venaison-gelée de groseille- Crème fraîche |               |

|                 |            |                 |           |
|-----------------|------------|-----------------|-----------|
| BP RESTAURANT   | Code :     | Session 2016    | SUJET H   |
| U21 Technologie | Durée : 3h | Coefficient : 3 | Page 9/10 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 2-9. Commercialisation des vins (2 points)

Citer les avantages et les inconvénients de ces deux types de carte des vins.

|                 | Avantages | Inconvénients |
|-----------------|-----------|---------------|
| Carte<br>Album  |           |               |
| Grande<br>Carte |           |               |