

SESSION 2009

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U21 Technologie

Durée : 3 heures

Coefficient : 3

Vous devez répondre sur le sujet qui sera rendu dans son intégralité et agrafé dans une feuille de copie d'examen, modèle Education 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 19/11/99) .

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 12 pages numérotées de 1 à 12

1^{ère} partie : ORGANISATION DU TRAVAIL

Mise en situation professionnelle :

Vous êtes responsable dans un restaurant gastronomique en Touraine au :

DOMAINE DES GRANDS CHENES

20, route de Mesland

41150 CHAUMONT-SUR-LOIRE (Loir-et-Cher)

tel : 02.54.41.45.13 fax : 02.54.41.45.14

domainedesgrandschenes@wanadoo.fr



Texte de l'épreuve

Monsieur DURAND, de la concession Ferrari, dont le siège social est 16 avenue des Champs Elysées à PARIS 75008, téléphone 01 44 27 18 05, vous rend visite le 31 janvier 2009.

Il désire effectuer une réservation pour un dîner dans votre établissement afin de remercier ses meilleurs clients.

Ce dîner aura lieu le 27 avril 2010 de 19h00 à 23h30, pour 150 couverts.

Le budget alloué est de 200€ TTC par personne boissons comprises.

Le 19 mars 2009 vous recevez une lettre de confirmation accompagnée d'un chèque d'arrhes de 30% du montant total.

Le 05 avril 2009 vous recevez un fax de Monsieur DURAND qui vous demande de prévoir le champagne pour 50 personnes supplémentaires à l'issue du repas à 23h00 dans le salon « Cheverny » où sera servi l'apéritif. Il vous précise qu'il fournira des bistrots pour mettre sur les 15 tables rondes disposées dans la salle « Chambord » pour le dîner à 20h00. Les centres de table seront livrés par la fleuriste dans l'après-midi.

Le menu retenu par le client est le suivant :

Red Lion

Gougères, allumettes au foie gras

Feuilleté d'asperges sauce mousseline

Dos de saumon garniture Argenteuil sauce Choron

Tournedos Rossini pommes Anna

Crottin de Chavignol sur mesclun

Saint –Honoré et coupe de Garriguette

1. Établir la fiche de réservation en annexe 1 à partir des données précédentes.

2. Relever les erreurs de composition de ce menu :

⇒
⇒
⇒
⇒
⇒
⇒

3 . Compléter le tableau ci-dessous :

<i>Cocktail RED LION</i>	
<i>Ingrédients</i>	<i>Proportion</i>
-	-
-	-
-	-
-	-

4. Dans le tableau ci-dessous, entourer le vin qui vous paraît le mieux convenir avec chaque plat du menu proposé, justifier votre choix :

MENU	VIN	JUSTIFICATION
Feuilleté d'asperges sauce mousseline	Pommard Alsace Muscat Sauternes	
Dos de saumon garniture Argenteuil sauce Choron	Chénas Jasnières Coteaux du Layon	
Tournedos Rossini pomme Anna	Château Chalon Pomerol Château Grillet	
Crottin de Chavignol sur mesclun	Saint-Emilion Juliéas Sancerre	
Saint –Honoré et coupe de Garriguetta	Champagne ½ sec Coteaux Champenois Pouilly Fumé	

5. Définir les besoins en personnel.

Compléter le tableau ci-dessous :

<i>Poste</i>	<i>Justification</i>	<i>Effectif total</i>
<i>Maître d'hôtel</i>	<i>1 pourcouverts</i>	
<i>Chef de rang</i>	<i>1 pourcouverts</i>	
<i>Sommelier</i>	<i>1 pourcouverts</i>	

6. Afin de passer les commandes, compléter le tableau ci-dessous :

<i>PRODUIT</i>	<i>QUANTITE par personne</i>	<i>TOTAL</i>
<i>Eau Minérale</i>		
<i>Fromage</i>		
<i>Café</i>		
<i>Pain</i>		

7. Quelle est la formule de calcul du ratio coût matières ?

2^{ème} partie : CONNAISSANCES DES PRODUITS

1. Compléter le tableau ci-dessous en ne sélectionnant que les fromages AOC de la liste suivante :

Mâconnais
Bleu de Bresse
Morbier

Coulommiers
Epoisses
Maroilles

Roquefort
Boulette d'Avesnes
Ossau-Iraty

APPELLATION	REGION de PRODUCTION	LAIT	FAMILLE

2. Compléter le tableau en indiquant, pour chaque vin, le type (*rouge, rosé, blanc, effervescent, VDL/VDN, etc...*) le cépage dominant, la région d'origine et la sous-région.

Vin	Type	Cépage	Région et Sous/région
POMMARD	<i>Rouge</i>	<i>Pinot noir</i>	<i>Bourgogne (Côte de Beaune)</i>
CHIROUBLES			
MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE			
JASNIERES			
GEVREY-CHAMBERTIN			
BOURGUEIL			

3. Compléter le tableau suivant :

Appellation	Pays étranger ou région française	Base du produit
Sherry		
Rhum		
Tequila		
Vodka		
Gin		
Scotch		
Aquavit		
Bourbon		
Armagnac		
Calvados		

4. Indiquez la signification des sigles suivants :

SIGLE	SIGNIFICATION
<i>A.O.C</i>	
<i>A.O.P</i>	
<i>I.G.P</i>	
<i>A.B</i>	
<i>L.R</i>	
<i>INOQ</i>	
<i>VQPRD</i>	

5. Quelle est la richesse alcoolique « en puissance » d'un moût contenant 300g de sucre / Litre ?

Justifier votre réponse.

6. Indiquer la définition des termes suivants :

Chaptalisation	
Fermentation malolactique	
Mutage	
Fermentation Alcoolique	
Ouillage	

7. La classification des boissons prévoit cinq groupes.

Compléter le tableau ci-dessous: (2 points) = 0,25 X 8 réponses

Boisson	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5
Café	X				
Bière					
Porto					
Rhum					
Anisé					
Cidre					
Cognac					
Jus de fruits					
Thé					

8. Indiquer le nom des cocktails réalisés avec les produits suivants:

Porto rouge, Cognac, jaune d'œuf, sucre, muscade	
Angostura bitter, Vermouth italien, Rey Whiskey	
Jus de citron, Cointreau, Téquila	
Campari, Vermouth rouge, tranche d'orange et de citron, soda	

9. Compléter le tableau suivant en associant les régions ci-dessous aux spécialités correspondantes :

FRANCHE-COMTE, SAVOIE-DAUPHINE, PROVENCE, ALSACE,
LANGUEDOC-ROUSSILLON, CORSE.

Flammenküche	
Bourride sétoise	
Stoficado	
Truite à la grenobloise	
Saucisse de Morteau	
Potée jurassienne	
Pissaladière	
Fiadone	
Gâteau aux noix	
Soupe au pistou	

10. Indiquer le légume entrant dans la composition de chacune des garnitures suivantes :

Clamart	
Florentine	
Esäu	
Saint-Germain	
Rachel	
Doria	

11. Le Caviar :

- De quel poisson est extrait le caviar ?

--

- Citer 3 variétés de caviar

--

12. Proposer une A.O.C française pour les produits suivants

Un produit issu de la mytiliculture	
Une viande bovine	
Une volaille	
Une pomme de terre	

FICHE DE RESERVATION

Réservation des banquets

Mode de réservation

Visite Téléphone Fax
 Mail Lettre

Réservation

Provisoire
 Définitive

Organisateur : Adresse : Responsable : Téléphone : Date :

Manifestation	Horaires	Salle	Nombre de personnes

Prix total du devis €Confirmation : Arrhes : € Le . Par .

Observations :

Carcasse :

Décoration Florale :