

Académie :	Session : 2012
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)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Appréciation du correcteur

Note :

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

Cette épreuve est divisée en deux parties que vous devez traiter. Vous répondrez directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**. Il est interdit de dégrafer les pages, de demander un nouvel exemplaire du sujet en cas d'erreur de votre part.

L'usage d'une Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe est autorisé.

Aucun document autorisé.

La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies.

Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à votre disposition.

BARÈME

1 ^{ère} partie : L'organisation du travail	31 POINTS
2 ^{ème} partie : Les produits	29 POINTS

Total 1 + 2	/60
-------------	-----

Note sur 20	/20
-------------	-----

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes embauché(e) comme 1^{er} maître d'hôtel dans un établissement de grand standing à Strasbourg l'« Hôtel du Parc » Hôtel de luxe qui peut accueillir plus de 300 clients, dans 180 chambres.

PREMIÈRE PARTIE : L'ORGANISATION DU TRAVAIL

Dès votre prise de fonction, le directeur des banquets vous confie l'organisation d'un repas de gala de 150 convives pour le club Rotary qui aura lieu en novembre 2012.

MENU
Marbré de lapereau au foie gras
Matelote à l'alsacienne
Civet de lièvre aux spätzels
Munster au cumin
Tarte aux mirabelles

BP RESTAURANT	Session automne 2012		SUJET
U21 Technologie	Durée : 3h	Coef : 3	Page 2/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 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*). (16 points)

Mets/ vins	Quantité/personne	Quantité totale
Marbré de lapereau au foie gras et son verre de vin <u>Vin blanc SGN :</u>		
Matelote à l'alsacienne <u>Vin blanc :</u>		
Civet de lièvre aux spätzels <u>Vin rouge :</u>		
Assiette fromagère		
Tarte aux mirabelles <u>Vin effervescent :</u>		
Pain		
Café		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-2 Vous avez choisi de proposer à l'organisateur, les cocktails notés dans le tableau ci-dessous :

Pour chacun de ces cocktails, retrouver l'élément manquant.
Compléter le tableau. (6 points)

Nom du cocktail	Composition	Élément manquant
Jack Rose	Sirop de grenadine Jus de citron	
Blue Lagoon	Jus de citron Vodka Zeste de citron	
Rob Roy	Vermouth italien Cerise à l'eau de vie	
Pink Lady	Sirop de grenadine Jus de citron	
Margarita	Jus de citron Cointreau	
Porto Flip	Cuillère de sucre en poudre Cognac Muscade Porto	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1-3 Pour cette prestation, le service se fera à l'assiette avec une mise en place « banquet ».

Préciser le personnel à prévoir pour le service, dans le tableau ci-dessous. Justifier votre réponse. (6 points)

Personnel de salle	Nombre	justification
Maître d'hôtel		
Chef de rang		
Sommelier		

- 1-4 Proposer trois moyens d'animation et trois éléments de décor afin de créer une ambiance et valoriser la région Alsace. (3 points)

Animations	Eléments de décor
-	-
-	-
-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DEUXIÈME PARTIE : LES PRODUITS

2-1 Vous avez transmis à votre commis les noms des fromages suivants :

Reblochon	Brie de Meaux	Roquefort	Pouligny Saint Pierre
Rocamadour	Beaufort	Epoisses	Fourme de Montbrison

Il vous propose le tableau complété ci-dessous. (6 points)

Proposition de l'apprenti :

Fromage	Lait	Famille	Origine
Reblochon	Chèvre	P.P.N.C	Alsace
Brie de Meaux	Vache	P.M.C.L	Val de Loire
Roquefort	Vache	P.P	Provence
Pouligny Saint Pierre	Vache	P.M.C.N	Savoie
Rocamadour	Brebis	P.M.C.F	Quercy
Beaufort	Chèvre	P P.C	Auvergne
Epoisses	Vache	P.M.C.N	Champagne
Fourme de Montbrison	Vache	P.M.C.F.	Aquitaine

Corriger les erreurs constatées en complétant le tableau de correction ci dessous.

Votre correction :

Fromage	Lait	Famille	Origine
Reblochon			
Brie de Meaux			
Roquefort			
Pouligny Saint Pierre			
Rocamadour			
Beaufort			
Epoisses			
Fourme de Montbrison			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-2 Associer les différentes régions ou pays aux appellations énumérées dans le tableau ci-dessous : (5 points)

Val de Loire, Bourgogne, Italie, Jura, Savoie, Hongrie, Provence, Corse, Espagne, Languedoc-Roussillon.

APPELLATIONS	REGIONS
Château Châlon	
Château Grillet	
Pouilly fumé	
Pouilly Fuissé	
Marsala	
Rioja	
Patrimonio	
Minervois	
Tokay	
Seyssel	

2-3 Harmoniser les boissons suivantes avec les mets ci-dessous. (4 points)

Muscat de Beaumes de Venise, Cidre, Chablis,
Bière Heineken, Picpoul de Pinet, Madiran, Bandol, Muscat de Patras

METS	VINS
Crêpes normandes	
Baklava	
Hutspot	
Escargot de Bourgogne	
Melon de Cavaillon	
Huître de Bouzigues	
Bouillabaisse	
Cassoulet de Castelnaudary	

BP RESTAURANT	Session automne 2012		SUJET
U21 Technologie	Durée : 3h	Coef : 3	Page 7/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-4 Pour clôturer la soirée, une sélection d'eaux de vie et de liqueurs sera proposée.

Préciser la famille, le produit de base et la provenance pour chaque produit en complétant le tableau ci-dessous.

Pour les produits français, indiquer la région et pour les produits étrangers, indiquer le pays. (5 points)

APPELLATION	PRODUIT DE BASE	REGION OU PAYS
Pineau des Charentes		
Rhum		
Tequila		
Vodka		
Gin		
Scotch		
Muscat de Rivesaltes		
Floc de Gascogne		
Cognac		
Calvados		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 2-5 Le Bar de l'Hôtel du Parc a, pour le mois d'Avril, un chiffre d'affaires répertorié ainsi (tous les chiffres sont en €)

FAMILLE	VENTE HT EN €
Apéritifs	7289,00
Eaux	962,00
Jus de fruits	2015,00
Eau de vie	1347,50
Liqueurs	875,50
Cocktails	5386,00
Boissons chaudes	2245,50

- 2.5.1- Calculer le chiffre d'affaire Hors taxe du mois d'Avril. (1 point)

.....

- 2.5.2 - Calculer le coût d'achat de la marchandise consommée. (2 points)

L'inventaire chiffré du stock initial était de 2534,20€, le stock final est de 1825,20€ et le réapprovisionnement a été de 4269,50€.

.....

.....

- 2.5.3 - Calculer le ratio réel de ce mois en pourcentage (deux chiffres après la virgule) sachant que 125,50€ de consommations ont été offertes. (2 points)

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6 Donner la signification des sigles suivants. (4 points)

SGN	
VDN	
VDP	
VQPRD	
ABV	
INAO / INOQ	
VDL	
AOP	