

DANS CE CADRE

Académie :	Session : 2015
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)

NE RIEN ÉCRIRE

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 C

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 12 pages numérotées de 1 à 13

BARÈME

1^{ère} partie : L'organisation du travail	/30 Points
2^{ème} partie : Les produits	/30 Points

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

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

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET C
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes responsable du service banquet d'un établissement gastronomique, La Collerette. Il s'agit d'un hôtel restaurant avec piscine situé à Troyes.

Vous devez organiser le bon déroulement d'un mariage de 120 personnes, le samedi 5 juillet 2014 au soir et prévoir, entre autres, le mobilier, le matériel, les boissons, les denrées, l'animation et le personnel correspondant.

PREMIÈRE PARTIE : L'ORGANISATION DU TRAVAIL

1-1 Citer quatre arguments qu'un hôtel-restaurant peut mettre en avant pour vendre ce genre de prestation. (2 points)

-
-
-
-

1-2 La Collerette possède trois salles de réception pour ses banquets :

- Jéroboam - 100 m²
- Mathusalem - 150 m²
- Nabuchodonosor - 250 m²

Nommer le salon le plus approprié pour cette réception.
Justifier votre choix. (Méthode de calcul et ratios correspondants) (1 point)

Salon :

Justification :
.....

1-3 Les mariés souhaitent des tables rondes de 10 couverts.

Indiquer le diamètre de chacune de ces tables.
Justifier vos calculs. (1 point)

Nombre de tables et diamètre :

Justification :

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET C
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 2/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1-4 Une météorologie favorable en juillet vous permet de proposer l'apéritif au bord de la piscine.

Compléter le tableau en indiquant la dimension du mobilier et la quantité de matériel de service nécessaire. (2 points)

	Type	Dimension
Mobilier	1 buffet linéaire	
	4 tables (îlots)	

	Type	Quantité
Matériel de service	Vasque Rafraîchisseur	
	Verre (flûtes, tumblers...)	

- 1-5 C'est à l'occasion de l'apéritif que les mariés souhaitent faire découvrir, à travers des animations, la région dans laquelle se déroule leur mariage.

Citer quatre animations susceptibles de représenter au mieux cette région.
(2 points)

Animation N°1	
Animation N°2	
Animation N°3	
Animation N°4	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1-6 Quantifier, dans le tableau ci-dessous, le personnel nécessaire pour le service des 120 couverts. (1.5 points)

Poste	Nombre	Justification
Maître d'Hôtel		
Chef de rang		
Sommelier		

- 1-7 En tant que responsable, vous devez également quantifier les produits gérés par la salle.

Compléter le tableau suivant. (4,5 points)

Produits	Quantité/personne	Quantité totale
Petits pains		
Champagne brut 75cl (entrée)		
Bouzy 2001 (plat principal)		
Eaux minérales		
Champagne demi-sec (dessert)		
Langres et Chaource		
Beurre		
Café		
Marc de Champagne		

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET C
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 4/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1-8 Avant le service vous devez vous assurer que la brigade de salle est capable d'expliquer aux clients quels sont les boissons et fromages servis.

Compléter le tableau suivant afin de l'afficher à l'office. (4 points)

	Cépages	Température de service
Champagne		
Bouzy		
	Famille	Lait
Langres		
Chaource		

- 1-9 La mariée un peu indécise souhaiterait revenir sur la carcasse de la réception et remplacer les tables rondes par des tables rectangulaires de 10 couverts.

Nommer puis schématiser dans le tableau ci-dessous trois propositions de plan de salle que vous pouvez lui proposer. (3 points)

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET C
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 5/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-10 Il est maintenant temps de composer un menu à thématique régionale, entrée, plat et dessert, en tenant compte des boissons déjà prévues (voir question 1-7). (6 points)

- Proposer ce menu dans le tableau ci-dessous.
- Argumenter commercialement chacun des mets proposés.

Mets	Argumentation commerciale

1-11 Vous procédez aux vérifications d'usage avant l'arrivée des clients.

Pour chaque catégorie (extérieurs et salle de réception, personnel, mise en place) vous donnerez 2 exemples de vérifications à entreprendre. (3 points)

Extérieurs et salle de réception	Personnel	Mise en place

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET C
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 6/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DEUXIÈME PARTIE : LA CONNAISSANCE DES PRODUITS

2-1. Vous prenez en charge une nouvelle brigade de restaurant.

Rappeler à celle-ci les composants des garnitures et des sauces suivantes.
(1.5 points)

Dubarry	
Vichy	
Choisy	
Henri IV	
Sauce Mornay	
Sauce Ravigote	

2-2. Afin d'optimiser les ventes des fromages, vous décidez de vérifier les connaissances de la brigade de restaurant sur ce sujet.

Compléter le tableau. (4.5 points)

Appellation	Lait	Famille	Provenance
Banon			
Roquefort			
Pont l'Evêque			
Beaufort			
Ossau-Iraty			
Rocamadour			

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET C
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 7/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-3. Pour parfaire les connaissances de vos commis, vous leur demandez de citer les cinq principales étapes de la fabrication des fromages de chèvre : (1,25 points)

Etape 1 :

Etape 2 :

Etape 3 :

Etape 4 :

Etape 5 :

2-4 De nouvelles appellations de vins sont ajoutées à la carte.

Citer la région de chacune des AOC proposées. (2 points)

Vin A.O.C	Vignobles Français
Jurançon	
Pouilly Fuissé	
Cassis	
Madiran	
Cornas	
Jasnières	
Arbois	
Sauternes	

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET C
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 8/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-5 Remettre dans l'ordre les différentes étapes ci-dessous de la vinification traditionnelle d'un vin blanc sec. (2,5 points)

*Fermentation, Elevage, Sulfitage, Levurage, Pressurage, Débourage,
Soutirage, Mise en bouteille, Vendanges, Filtrage*

1		6	
2		7	
3		8	
4		9	
5		10	

2-6. Votre commis vous interroge pour compléter ses connaissances sur les vins. Répondez aux questions qu'il vous pose. (3,5 points)

2-6-1. Quelles sont les deux parties qui forment une grappe de raisin ?

.....
.....

2-6-2. Qu'est-ce qu'un moût ?

.....
.....

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET C
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 9/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-6-3. Quelles sont les opérations indispensables pour procéder à l'élevage du vin en fût ? Citer et expliquer-en trois.

Opération	Explication

2-6-4. Qu'est-ce qu'un millésime ?

.....
.....
.....

2-6-5. Quelle est la signification des sigles suivants :

INOQ	
IGP	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-7 Votre responsable vous remet le tableau des alcools de votre carte de bar et vous demande de le mettre à jour pour chacune des boissons présentées.

Compléter le tableau ci-dessous conformément à l'exemple donné. (8 points)

Nom du produit	Famille	Produit de base	Région Française ou Pays d'Origine	Groupe de boisson
<i>Exemple : Martini</i>	<i>ABV, Vermouth</i>	<i>Vin</i>	<i>Italie</i>	<i>3</i>
Avèze				
Amaretto				
Macvin				
Téquila				
Calvados				
Pineau des Charentes				
Campari				
Jeanlain				

2-8 La direction du restaurant décide d'organiser une semaine dédiée aux AOC agroalimentaires françaises.

Classer les AOC suivantes par région. (2 points)

Huile d'olive de Nyons, Piment d'Espelette, Lentilles vertes du Puy, Oignon doux des Cévennes, Huile d'olive de Nîmes, Muscat du Ventoux, Pomme du Limousin, noix de Grenoble.

AOC	Régions
	Rhône-Alpes
	Sud-ouest
	PACA
	Massif Central

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET C
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 11/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-9 Le chef de cuisine envisage de faire des soirées à thème.

Citer le pays d'origine des spécialités suivantes. (2.75 points)

Spécialités	Pays d'origine
Tarama	
Tapas	
Couscous	
Moussaka	
Rollmops	
Madère	
Broccio	
Goulash	
Stilton	
Risotto	
Chili Con Carne	

2-10 La répartition du chiffre d'affaires du mois de mai de la cave est ventilée comme suit :

Type de vin	Vente hors taxe
Vins rouges	7 347 euros
Vins blancs	4 433 euros
Vins rosés	1 621 euros
Vins liquoreux	495 euros
Champagne	3 228 euros

Calculer le chiffre d'affaires hors taxe du mois de mai. (0,50 point.)

.....
.....

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET C
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 12/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-11 L'inventaire chiffré du stock initial était de 2 243.60 euros. Le stock final est de 1 177.30 euros. Le réapprovisionnement a été de 4 398.30 euros.

Calculer le coût d'achat de la marchandise consommée. (0,5 point)

.....
.....

2-12 La direction vous précise que 91.20 euros de consommations ont été offertes.

Calculer le ratio réel de ce mois, en pourcentage (2 chiffres après la virgule).
(0.5 point)

.....
.....

2-13 Pour un calcul précis du ratio coût matière, que devez-vous faire en fin de mois ?
(0,5 point)

.....
.....

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET C
U21 Technologie	Durée : 3h	Coefficient : 3	Page 13/13