

DANS CE CADRE	Académie :		Session :	
	Examen ou concours :		Série* :	
	Spécialité/option :		Repère de l'épreuve :	
	Épreuve/sous-épreuve :			
	NOM :			
NE RIEN ÉCRIRE	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		N° du candidat	
	Prénoms :			
	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Examen		Série* :	
	Spécialité/option :			
	Repère de l'épreuve :			
	Épreuve/sous-épreuve :			
Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.				

Disciplines		Report de notes	Émargements
Notes Technologies Professionnelles	Production de Services	/ 30	
	Production Culinaire	/ 30	
	Sous -Total	/ 60 (a)	
Note de Sciences Appliquées		/ 20 (b)	
Note finale EP2 [(a+b) / 4]			/ 20

1^{ère} partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

PAGE DE GARDE
(remise obligatoirement avec la copie)

Questions	Annexes	Documents à rendre	Questions sur	Points obtenus
1	1 - La liste des locaux	A	4	
2	2 - Le planning de travail	B	2	
3	3 - Le bon de livraison de vins	C	5	
4		D	4	
5		E	3	
6		F	6	
7	4 - Le bon de remontée de cave	G	6	
8	5 - L'estampille sanitaire	H	5	
9		I	6	
10	6 - La fiche technique du coq au Riesling	J	4,5	
11		K	4,5	
12	7 - La crème utilisée pour la flammenküche	L	4	
13	8 - La facture du magasin Métro	M	6	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE		Session 2012
Épreuve : <u>TECHNOLOGIES</u> <u>PROFESSIONNELLES</u> ET SCIENCES APPLIQUÉES – <u>EP2</u> -			
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	SUJET	S 1/18

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes employé(e) dans un hôtel restaurant « **l'Auberge de l'Europe** », situé en plein cœur de Strasbourg, chef-lieu de l'Alsace (départements Bas-Rhin 67, Haut-Rhin 68).

L'établissement propose un hôtel de 20 chambres et 2 suites. Il dispose d'un restaurant de type gastronomique et d'un second de type brasserie. On retrouve également un bar, un salon ainsi qu'une petite salle de banquets.

Chaque semaine, durant les congés d'été, un groupe de 20 touristes issus de différents pays européens est accueilli. Leur but est de découvrir l'aspect touristique, culturel et gastronomique de notre pays.

À la veille de leur départ, il leur est proposé un menu du terroir :

Mise en Bouche	<i>Flammenküche (Tarte flambée)</i>
Entrée	<i>Terrine de foie gras</i>
Poisson	<i>Dos de sandre sur lit de choucroute</i>
Plat Principal	<i>Coq au Riesling, tagliatelles fraîches</i>
Fromage	<i>Assiette de dégustation fromagère</i>
Dessert	<i>Tarte aux quetsches</i>

Votre polyvalence vous permet d'intégrer aussi bien la cuisine que le restaurant, vous évoluerez en tant que commis de cuisine et commis de restaurant.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2012	S 2/18
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE

1. *Lors de votre arrivée dans le service de restauration, le directeur vous fait une visite guidée des différents locaux que vous serez amené(e) à fréquenter. Meticuleusement, vous les notez sur un carnet (Annexe 1). À la fin de la visite, il vous demande si vous connaissez bien l'affectation de chacun des locaux.*

➔ À partir de vos connaissances et de l'Annexe 1, compléter le **Document A**.

2. *Lors de votre accueil au restaurant, le maître d'hôtel vous remet votre planning au restaurant (Annexe 2) pour la semaine à venir. Vous occupez le poste « commis 1 ». Il vous pose quelques questions afin de vérifier que vous avez bien compris son fonctionnement.*

➔ À partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et de l'Annexe 2, compléter le **Document B**.

3. *Le sommelier vient de réceptionner les vins (Annexe 3) qui seront servis lors de dégustations proposées au groupe de touristes européens.*

Il vous est demandé d'assister le sommelier dans le classement par région de ces vins.

➔ À partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et de l'Annexe 3, compléter le **Document C**.

4. *Lors de chaque service du menu du terroir, les différents plats sont argumentés à la clientèle. Avec deux autres employés de restaurant, vous êtes chargés de cette tâche. Il vous est demandé d'expliquer le plat de poisson ainsi que le plat principal. Afin de vous préparer, vous rédigez un argumentaire que vous proposez à votre responsable.*

➔ À partir de la mise en situation et de votre expérience, compléter le **Document D**.

5. *Tout comme vous, un employé récemment embauché a été très intéressé par la cave centrale lors de sa visite. Il se demande quelles sont les caractéristiques d'une bonne cave pour un stockage optimum. Vous décidez de le renseigner en lui expliquant les conditions optimales de stockage.*

➔ À partir de vos connaissances et de votre expérience, compléter le **Document E**.

6. *Afin de renseigner l'équipe de restaurant sur la composition de l'assiette fromagère, le maître d'hôtel vous demande d'établir une description de chaque fromage proposé.*

➔ À partir de vos connaissances, compléter le **Document F**.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2012	S 3/18
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. *Le barman vous invite à découvrir son secteur d'activité et à mettre en place le bar en vue du service. Pour vous faciliter la recherche des boissons, il vous suggère de classer les alcools par famille d'après le bon de remontée de cave (Annexe 4).*

➔ À partir de vos connaissances et de l'Annexe 4, compléter le **Document G**.

8. *Le vendredi matin, vous réceptionnez le colis de volaille et notamment les coqs pour le menu du terroir. Un stagiaire débutant, Stéphane, remarque l'estampille sanitaire collée sur chaque volaille (Annexe 5). Il vous demande de lui expliquer cette estampille.*

➔ À partir de vos connaissances et de l'Annexe 5, compléter le **Document H**.

9. *Le poissonnier vient de livrer la commande pour les deux restaurants de L'Auberge de l'Europe. Le chef vous demande de l'aider à ranger les différents colis de poissons. En ouvrant un des ces colis, pour vous tester, il vous interroge sur les critères de fraîcheur des poissons.*

➔ À partir de vos connaissances et de votre expérience, renseigner le **Document I**.

10. *En fin de semaine, le chef vous confie la responsabilité de réaliser le coq au Riesling. Vous serez aidé(e) par Stéphane. Une fiche technique existe pour ce plat (Annexe 6), mais une partie de celle-ci est illisible. Quelques techniques de réalisation de ce ragoût à blanc ont été effacées. Vous complétez les techniques manquantes afin que Stéphane ne commette pas d'erreur.*

➔ À partir de vos connaissances et de l'Annexe 6, compléter le **Document J**.

11. *Pendant l'exécution du plat, vous remarquez que la sauce au Riesling est trop liquide. Stéphane s'en inquiète également et vient vers vous. S'engage alors un dialogue à propos de la liaison de cette sauce au Riesling et des sauces en général.*

➔ À partir de vos connaissances, complétez le **Document K**.

12. *Peu avant le service, le chef vous demande de terminer avec le stagiaire les flammenküches qui vont être servies en mise en bouche. Toutes les denrées sont prêtes et vous disposez d'un litre de crème fleurette (Annexe 7). Stéphane ne connaît que les pots de crème épaisse, vous lui faites une description rapide de ce produit.*

➔ À partir de vos connaissances et de l'Annexe 7, compléter le **Document L**.

13. *La semaine suivante, vous réceptionnez la commande des denrées (Annexe 8) pour un autre groupe. Après la vérification qualitative et quantitative des marchandises, vous demandez à Stéphane de ranger les denrées. Celui-ci ne connaît pas encore bien les différents lieux de stockage. Vous décidez de classer les denrées en fonction de leur gamme et de leur lieu de stockage.*

➔ À partir de vos connaissances et de l'Annexe 8, complétez le **Document M**.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2012	S 4/18
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES ANNEXES

Annexe 1 : La liste des locaux

Visite des locaux « l'auberge de l'Europe »

- Hall d'accueil
- Cafétérie
- Office
- Salle de restaurant
- Vestiaires du personnel
- Plonge vaisselle
- Cave centrale
- Cave du jour
- Salle des banquets
- Bar
- Economat
- Lingerie du jour
- Réserve de mobilier et de matériel
- Salon
- Réfectoire
- Lingerie principale

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 : Le planning de travail

Légende :

H1 : Ouverture de 9h00 à 11h15 et de 12h00 à 17h30

H2 : Coupure de 12h00 à 15h30 et de 19h00 à 23h15

H3 : Fermeture de 15h45 à 18h30 et de 19h00 à 24h00

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Maître d'hôtel	H2	H2	Repos	Repos	H1	H1	H1
Sommelier	Repos	Repos	H2	H2	H3	H3	H3
Barman	H2	H2	H2	Repos	Repos	H3	H2
Chef de rang 1	H1	H1	H3	H2	H2	Repos	Repos
Chef de rang 2	Repos	Repos	H1	H1	H1	H1	H2
Commis 1	H3	H3	H1	H3	Repos	Repos	H1
Commis 2	H2	H2	Repos	Repos	H3	H2	H3

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2012	S 6/18
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 : Le bon de livraison des vins

BON DE LIVRAISON N° 1234	DATE : 20 /07/ 2012		
Les domaines de l'Alsace 5, chemin de la Fecht 68000 COLMAR Tél. : 03 89 97 31 67 Fax : 03 89 97 26 39	Destinataire : Auberge de l'Europe 12, rue de la Cathédrale 67000 STRASBOURG		
Dénomination	unité	quantité	
AOC Chablis grand cru « Les Vaudésirs » 2006	Bt	6	
AOC Château chalon 1998 « Domaine Rollet »	Bt	12	
AOC Saint Amour « La Victorine » 2008	Bt	6	
AOC Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire » 2005	Bt	6	
AOC Bandol « Château de Pibarnon » 2007	Bt	12	
AOC Banyuls « Domaine du Mas Blanc » 2006	Bt	6	
AOC Jurançon « Le Vieux Caveau » 2009	Bt	6	
AOC Saint Émilion « Château Lamartre » 2002	Bt	12	
AOC Sancerre « Domaine des Caves du Prieuré » 2008	Bt	12	
AOC Patrimoine « Domaine Leccia » 2009	Bt	6	
AOC Gevrey Chambertin « Domaine Perrot » 2008	Bt	6	
AOC Crépy « Domaine de Senoche » 2009	Bt	6	
AOC Alsace Riesling grand cru « Hannesacker » 2008	Bt	12	
AOC Costières de Nîmes « Domaine des Grimaudes » 2009	Bt	6	
AOC Alsace Pinot noir « Les Salices » 2006	Bt	6	
AOC Margaux « Château Labegorce » 2006	Bt	12	
AOC Chinon « Les Petites Roches » 2008	Bt	6	
AOC Champagne « Pommery »	Bt	12	
AOC Graves « Château Lagrange » 2003	Bt	6	
AOC Meursault « Les Harvaux » 2009	Bt	12	
Date de réception : 25 juillet 2012	Signature Dupont		

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 4 : Le bon de remontée de cave

Date : 25/07/2012						Service demandeur : Bar		
Dénomination	Unité	Quantité	Dénomination	Unité	Quantité	Dénomination	Unité	Quantité
Whisky	Bt	1	Porto	Bt	1	Gin	Bt	1
Cognac	Bt	1	Martini	Bt	1	Grand Marnier	Bt	1
Poire Williamine	Bt	1	Ricard	Bt	1	Campari	Bt	1
Amer Picon	Bt	1	Noilly Prat	Bt	1	Suze	Bt	1
Signature : Dupont								

Annexe 5 : L'estampille sanitaire



Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2012	S 8/18
---------------	---	----------------------	--------	---------------

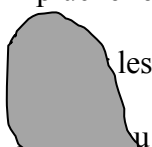
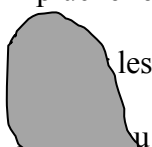
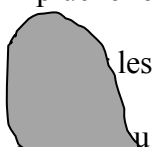
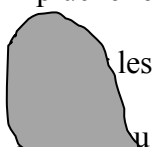
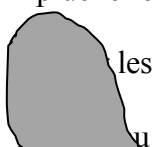
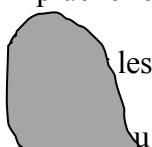
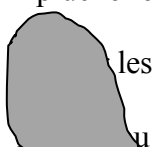
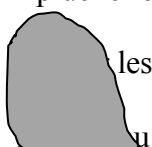
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 6 : La fiche technique du coq au Riesling

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 8

Coq au Riesling

Denrées	Unité	Quantité	Technique de réalisation
<u>Éléments de base</u>			1) Éplucher et ciseler les échalotes.
Coq (morceaux de 50 g)	<i>Kg</i>	2	2)  les morceaux de coq.
Farine	<i>Kg</i>	0,60	3)  au beurre les morceaux de coq et
Beurre	<i>Kg</i>	0,80	4)  les échalotes.
Échalote	<i>Kg</i>	0,120	5)  avec le riesling, laisser réduire.
Riesling	<i>l</i>	0,40	6) Mouiller au fond blanc de volaille, ajouter le
Fond blanc de volaille	<i>l</i>	1	 assaisonner.
Bouquet garni	<i>Pièce</i>	1	7) Cuire  au four à 200°C pendant 1h30 min.
			8)  et passer la sauce au chinois.
<u>Finition</u>			9)  et faire réduire à nouveau, rectifier
<u>Assaisonnement</u>			10) Dresser le coq au riesling.
Sel fin		PM	
Poivre blanc moulu		PM	

Code examen :

**BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

Épreuve : **EP2**

S.2012

S 9/18

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 7 : La crème utilisée pour la flammenküche



Annexe 8 : La facture du magasin Métro

MÉTRO Z.A. 37 rue des Tuileries 67460 SOUFFELWEYERSHEIM			<u>Date</u> : 30/07/2012 <u>Facture n°</u> : 3525.12	
Code client : 633.67.02 Hôtel restaurant « L'Auberge de l'Europe » 12 rue de la Cathédrale 67000 STRASBOURG				
Référence	Dénomination	Prix unitaire hors taxe	Quantité	Prix total hors taxe
FR956	Choucroute cuite sous vide	1,35	5 kg	6,75
FR234	Quetsches conserve 3/1	3,80	2	7,60
FR890	Sandre frais 2/3 kg	16,00	4 kg	64,00
FR554	Fumet de poisson déshydraté boîte 900 g	18,42	1	18,42
FR654	Laitue sachet 250 g	1,80	3	5,40
FR765	Munster	5,87	5	29,35
FR147	Cerises griottes surgelées sachet 1 kg	4,28	2	8,56
Total hors taxe				140,08
TVA 5,5 %				7,70
TOTAL TTC				147,78

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2012	S 10/18
---------------	---	----------------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES DOCUMENTS À RENDRE

Document A : L'affectation des locaux

Locaux destinés à la clientèle	Locaux destinés au service
.....	
.....	
.....	
Locaux destinés au stockage	Locaux destinés au personnel
.....	
.....	
.....	

Document B : L'interprétation des plannings

Questions du maître d'hôtel	Horaires
Quels sont vos horaires le lundi ?	
Quels sont vos horaires le mercredi ?	
Quels sont vos jours de repos ?	
Quels sont vos horaires le dimanche ?	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document C : Le classement de la livraison de vins

Sud-ouest	Savoie
.....	
Jura	Champagne
.....	
Bordelais	Bourgogne
.....	
.....	
.....	
Provence-Corse	Val de Loire
.....	
.....	
Vallée du Rhône	Beaujolais
.....	
Alsace	Languedoc Roussillon
.....	
.....	

Document D : L'argumentation commerciale

Appellation du plat	Argumentation commerciale sous forme de phrases rédigées
Dos de sandre sur lit de choucroute	
Coq au Riesling Tagliatelles fraîches	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2012	S 12/18
---------------	---	----------------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document E : Les caractéristiques d'une bonne cave

Caractéristiques	Explications
La température	
L'humidité	
L'orientation	
Le sol	
La lumière	
Le stockage des bouteilles	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document F : La connaissance des fromages

Appellations	Familles	Type de lait	Provenance
Exemple : Camembert de Normandie	Pâte molle à croûte fleurie	Vache	Normandie
Munster			
Roquefort			
Valençay			
Comté			
Saint Nectaire			
Brie de Meaux			

Document G : La classification par famille d'alcool

Vermouths	Vins De Liqueur étranger	Gentianes
.....		
Bitters	Anisés	Eaux de vie de fruits
.....		
Liqueurs et crèmes	Eaux de vie de vin	Eaux de vie de grains
.....		

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document H : L'estampille sanitaire

Indications	Significations
FR	
09	
305	
01	
CE	

Document I : Les critères de fraîcheur des poissons

Organes	Critères de fraîcheur (1 réponse par ligne)
CORPS	<i>Exemple : RIGIDE</i>
OEIL	
ÉCAILLES	
ODEUR	
OUÏES	
CHAIR	
ANUS	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2012	S 15/18
---------------	---	----------------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document J : La technique de réalisation du coq au Riesling

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 8

Coq au Riesling

Denrées	Unité	Quantité	Technique de réalisation
<u>Éléments de base</u>			1) Éplucher et ciseler les échalotes.
Coq (morceaux de 50 g)	<i>Kg</i>	2	2) _____ les morceaux de coq.
Farine	<i>Kg</i>	0,60	3) _____ au beurre les morceaux de coq et réserver.
Beurre	<i>Kg</i>	0,80	4) _____ les échalotes.
Échalote	<i>Kg</i>	0,120	5) _____ avec le riesling, laisser réduire.
Riesling	<i>l</i>	0,40	6) Mouiller au fond blanc de volaille, ajouter le _____, assaisonner.
Fond blanc de volaille	<i>l</i>	1	7) Cuire _____ au four à 200°C pendant 1h30 min.
Bouquet garni	<i>Pièce</i>	1	8) _____ et passer la sauce au chinois.
			9) _____ et faire réduire à nouveau, rectifier _____.
			10) Dresser le coq au riesling.
<u>Finition</u>			
Crème épaisse	<i>l</i>	0,30	
<u>Assaisonnement</u>			
Sel fin		PM	
Poivre blanc moulu		PM	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document K : Le dialogue concernant la sauce au Riesling

Stéphane : « Cette sauce au Riesling me paraît aussi liquide que de l'eau, est-ce normal ? »

Vous : « Non, une sauce doit être, elle doitle dos d'une cuillère. »

Stéphane : « Alors, peux-tu me donner des solutions pour épaissir ma sauce au Riesling ? »

Vous : « Première solution : Tu utilises un beurre manié qui se compose d'un mélange égal de , puis tu l'incorpores au liquide frémissant. Il s'agit ici d'une liaison d'appoint de dernière minute. »

Stéphane : « Existe-t-il d'autres solutions ? »

Vous : « Oui, tu peux également lier ta sauce avec un roux blanc, il se compose des mêmes ingrédients que le beurre manié, mais il faut afin d'enlever le goût de farine cru. Le roux doit être avant d'être incorporé à la sauce frémissante. »

Stéphane : « Et si je n'ai pas de liaison à ajouter, comment puis-je épaissir ma sauce ? »

Vous : « Si tu as beaucoup de sauce, tu peux la faire en faisant évaporer une partie de l'eau, elle va se concentrer et s'épaissir. Mais attention, car tu vas également concentrer »

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2012	S 17/18
---------------	---	----------------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document L : La description du litre de crème

Type de crème (épaisse ou liquide) :

Signification de la mention U.H.T. :

Signification de la mention 35 % MG : de

Lieu de stockage après ouverture :

Température de stockage après ouverture :

Durée de stockage après ouverture :

Un exemple d'utilisation en cuisine :

Un exemple d'utilisation en pâtisserie :

Document M : Le stockage des produits

Gamme et caractéristiques des produits	Produit	Lieu / température de stockage
1 ^{ère} gamme : Produits bruts	<i>Filet de sandre frais</i>	<i>Timbre à poisson de 0 à +2°C</i>
2 ^{ème} gamme : Produits appertisés		
3 ^{ème} gamme : Produits surgelés		
4 ^{ème} gamme : Produits crus sous vide		
5 ^{ème} gamme : Produits cuits sous vide		
Produits « secs » (déshydratés)		
B.O.F.		

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2012	S 18/18
---------------	---	----------------------	--------	----------------