

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen ou concours :	Série* :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	N° du candidat <input type="text"/>
	Prénoms :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Né(e) le :	
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 Liste des personnels de la brigade du restaurant	A	4	
2		B	4	
3	2 Définitions du vocabulaire oenologique	C	5	
4	3 Catégories de produits livrés à l'économat	D	6,5	
5	4 Extrait de la carte des mets 5 Viandes stockées dans la chambre froide	E	3	
6		F	2	
7		G	3	
8	6 Bon de livraison du poisson	H	6	
9		I	5	
10	7 Bon de livraison des alcools	J	6	
11	8 Inventaire de la cave à fromages	K	6	
12		L	5	
13		M	4,5	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2009
Épreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 -		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	SUJET
		S 1/16

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes employé(e) dans un établissement hôtelier « **Les Ducs de Bourgogne** » situé à Beaune, en Bourgogne (Département 21).



L'établissement « **Les Ducs de Bourgogne** » propose à sa clientèle :

- Un bar « **Les Hospices** » ;
- Un bar à vin « **Le Bouchon Bourguignon** » ;
- Un restaurant gastronomique « **La lumière de Cluny** » ;
- Une brasserie « **L'Hôtel Dieu** » ;
- Un service brunch « **Comme à la maison** » ;
- Un hôtel de 104 chambres en catégorie 3 étoiles.

Vous êtes actuellement commis de restaurant. **Monsieur DURANT**, directeur de l'entreprise, souhaite vous faire évoluer au sein de son établissement et vous propose le poste de **commis polyvalent**. Cette évolution hiérarchique vous permettra d'améliorer votre culture professionnelle et d'augmenter votre salaire. Vos nouvelles fonctions vous amèneront à :

- travailler au restaurant et au bar avec des responsabilités plus étendues ;
- assister le responsable de l'économat une demi-journée par semaine pour gérer les stocks de marchandises et travailler davantage avec le chef de cuisine.

Vous allez passer quelques heures avec **Monsieur DURANT** puis avec l'économiste afin de vous préparer à vos nouvelles fonctions.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 2/16
---------------	--------------------------------------------------------------------------	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE

1. **Monsieur DURANT** souhaite vérifier si vous connaissez bien la structure professionnelle du restaurant gastronomique. La brigade de restaurant est composée des différents postes hiérarchiques, listés en **Annexe 1**. **Monsieur DURANT** vous demande de compléter l'organigramme du restaurant, en attribuant un titre à chaque fonction.

→ À partir de vos connaissances, de votre expérience et de l'**Annexe 1**, renseigner le **Document A**.

2. L'établissement propose un service de restauration en chambre. Pour améliorer les prestations de ce service, le brunch « Comme à la maison » a été également mis en place. **Monsieur DURANT** souhaite informer la clientèle de cette nouvelle prestation et vous demande de réfléchir à une petite affiche pour les chambres. Vous lui proposez une définition et une composition du brunch sous forme de phrases rédigées.

→ À partir de vos connaissances, compléter le **Document B**.

3. Pour fidéliser la clientèle du bar à vin « **Le bouchon bourguignon** » et animer ses ventes, **Monsieur DURANT** propose chaque mois un jeu concernant le domaine du vin. Il souhaite vous faire tester celui du mois d'Août, qui se présente sous la forme d'un mot croisé avec comme thème le vocabulaire d'œnologie.

→ À partir de vos connaissances et des définitions présentées en **Annexe 2**, compléter le **Document C**.

4. L'économiste souhaite restructurer son local de stockage des marchandises. Il en prévoit un plan et vous demande de l'aider à placer les catégories de produits livrés (**Annexe 3**) sur son projet, puis de renseigner les différentes températures de stockage réglementaires.

→ À partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et de l'**Annexe 3**, renseigner le **Document D**.

5. Le restaurant gastronomique « **La lumière de Cluny** » propose à sa clientèle une carte des mets comportant un choix de plusieurs plats à base de viande de boucherie (**Annexe 4**). L'économiste vous demande de sortir, à l'intention du chef de cuisine, les pièces de viande nécessaires à l'élaboration des six plats de la carte, d'après l'inventaire de la chambre froide « Viande » présenté en **Annexe 5**.

→ À partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et des **Annexes 4 et 5**, compléter le **Document E**.

6. Vous aidez l'économiste à ranger les différentes huiles. Il vous interroge sur les sigles présents sur certaines étiquettes d'huile.

→ À partir de vos connaissances, renseigner le **Document F**.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 3/16
---------------	-------------------------------------------------------------------	---------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. De passage à l'économat et vous voyant travailler sur le rangement des huiles, le chef souhaite que vous établissiez un tableau indiquant par une croix les utilisations possibles de chaque huile selon leur produit de base.

→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le **Document G**.

8. Les établissements Bourdon livrent le poisson. L'économiste vous demande alors de le ranger dans le timbre à poissons, en respectant le classement prévu (un étage par famille de poisson). Pour cela, vous vous aidez du bon de livraison présenté en **Annexe 6**.

→ À partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et de l'**Annexe 6**, compléter le **Document H**.

9. En rangeant le poisson, vous remarquez sur la porte du timbre une affiche abîmée. Celle-ci représente, sous la forme d'un schéma, les conditions de stockage du poisson frais, et en précise les critères de fraîcheur. Devant votre intérêt pour ce document, l'économiste vous propose de le remettre en état.

→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, complétez le **Document I**.

10. L'économiste vous confie ensuite le bon de livraison des alcools reçus la veille (**Annexe 7**). Il souhaite que vous rangiez les boissons alcoolisées, en respectant le classement prévu dans la cave.

→ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 7**, renseigner le **Document J**.

11. **Monsieur DURANT** vous demande de confectionner le plateau de fromages pour le restaurant gastronomique « **La Lumière de Cluny** ». Pour cela, vous disposez de l'inventaire en **Annexe 8**. **Monsieur DURANT** souhaite que le plateau comporte sept fromages d'Appellation d'Origine Contrôlée de familles et de régions françaises différentes. Vous confectionnez dans un premier temps les étiquettes d'identification de chacun des fromages que vous avez sélectionnés, en indiquant le lait utilisé et la région de provenance.

→ À partir de vos connaissances, de votre expérience et de l'**Annexe 8**, compléter le **Document K**.

12. Dans la matinée, vous croisez Alain, récemment embauché comme commis de salle. Ce dernier éprouve des difficultés concernant l'argumentation commerciale de deux plats de la carte du restaurant gastronomique « **La Lumière de Cluny** ». Il vous demande de lui donner une argumentation commerciale sous forme de phrases rédigées.

→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le **Document L**.

13. Alain vous demande ensuite de lui expliquer la signification des différentes mentions sur une étiquette de canadienne d'œufs qu'il vient de trouver dans le classeur de suivi de traçabilité.

→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le **Document M**.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 4/16
---------------	-------------------------------------------------------------------	---------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES ANNEXES

Annexe 1 : Liste des différents personnels de la brigade du restaurant gastronomique « La lumière de Cluny »

- ✓ Barman ;
- ✓ Chef de rang ;
- ✓ Chef Sommelier ;
- ✓ Commis barman ;
- ✓ Commis de rang ;
- ✓ Commis sommelier ;
- ✓ Directeur de restaurant ;
- ✓ Maître d'hôtel.

Annexe 2 : Définitions du vocabulaire oenologique

Place dans la grille		Définitions oenologiques
Horizontale	B 1	Ajouter du sucre dans le moût pour augmenter le degré alcoolique du vin
	D 3	Enlever les rafles totalement ou partiellement suivant les caractéristiques recherchées du vin
	G 9	Récolter le raisin à maturité
	I 3	Combler l'évaporation naturelle et l'absorption des bois neufs d'un fût pour éviter l'oxydation
	I 12	Ajouter des levures dans le moût pour favoriser la fermentation alcoolique.
	L 4	Séparer les grains de raisins de la rafle et dans le même temps, éclater les grains de raisins pour libérer le maximum de jus.
Verticale	B 1	Ajouter au vin des produits qui permettent d'obtenir des vins clairs
	A 3	Mettre en cuve le moût pendant une période plus ou moins longue pour qu'il se transforme en vin
	F 6	Faire éclater les grains de raisins pour mettre en contact le jus et tous les autres éléments qui composent la grappe de raisin
	A 13	Séparer le vin clair des lies
	A 16	Cette opération a pour but de : <ul style="list-style-type: none">✓ Aérer le moût pendant la fermentation ;✓ Oxygéner les levures ;✓ Améliorer la fermentation ;✓ Donner une couleur homogène au moût.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 5/16
---------------	--------------------------------------------------------------------------	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 : Catégories de produits livrés à l'économat

- ✓ Viandes fraîches ;
- ✓ Légumes frais ;
- ✓ Produits surgelés ;
- ✓ Crèmes glacées et sorbets ;
- ✓ Pommes de terre ;
- ✓ Conserves appertisées ;
- ✓ Poissons frais ;
- ✓ Crèmerie, œufs et fromages ;
- ✓ Bulbes ;
- ✓ Volailles fraîches.

Annexe 4 : Extrait de la carte des mets (les viandes)

La côte de veau « sous la mère », jus réduit Poêlée de champignons et pommes cocottes.....	19 €
L'osso-bucco milanaise Tagliatelles fraîches et petits légumes farcis	18 €
Le tournedos de Charolais Châtelaine Rosace de pommes roseval.....	25 €
L'entrecôte grillée « Marchand de vin » Pomme Darphin et légumes croquants	21 €
Le lamb-chop grillé, sauce béarnaise Petit tian de légumes provençaux	22 €
Civet de porc fermier en cocotte Purée de ratte et carottes de Créance	16 €


Annexe 5 : Viande stockée dans la chambre froide « Boucherie »

Article	Unité	Quantité
Carré de veau	Kg	5,2
Noix de veau	Kg	3,1
Jarret de veau	Kg	4,3
Contre-filet de boeuf	Kg	7,8
Filet de bœuf	Kg	5,4
Gîte de bœuf à la noix	Kg	4,7
Épaule d'agneau désossée	Kg	2,6
Selle d'agneau sur l'os	Kg	6,1
Gigot d'agneau entier	Kg	5,1
Longe de porc désossée	Kg	5,9
Épaule de porc désossée	Kg	6,4
Poitrine de porc fraîche	Kg	2

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 6/16
---------------	--------------------------------------------------------------------------	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 6 : Bon de livraison du poisson

Poissonnerie S.A. Bourdon et Fils S.A. au capital de 38 113 euros Avenue Victor Hugo – DIJON Tél. 04 27 81 31 51 – FAX 04 27 83 81 48 R.C.S. Dijon 301 862 470 Siret 301 862 470 00038 – N° TVA FR 78 301 862 470		
Dijon le : 12 Juillet 2009		Bon de livraison N° 129256
Destinataire : Ets Les Ducs de Bourgogne		
Désignation	Unité	Quantité
Barbue	Kg	8,7
Brochet	Kg	4,8
Colin	Kg	6,3
Dorade	Kg	2,6
Merlan	Kg	3,5
Lotte	Kg	10,5
Rouget	Kg	7,1
Sandre	Kg	2,5
Sole filet	Kg	5,4
Thon	Kg	4,5
Truite	Kg	2,6
Turbot	Kg	3,9
Marchandises réceptionnées le : 12 juillet 2009		Signature : 

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 7/16
---------------	--------------------------------------------------------------------------	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 7 : Bon de livraison des alcools

S.A. Le Cellier de Bourgogne S.A. au capital de 53 000 euros Zone d'Activités des Vignes – DIJON Tél. 04 32 16 24 61 – FAX 04 32 16 25 66 R.C.S. Dijon 409 708 275 Siret 301 862 470 00038 – N° TVA FR 78 301 862 470		Destinataire : Ets les Ducs de Bourgogne	
Dijon le : 11 Juillet 2009		Bon de livraison N° 72 154	
Désignation		Unité	Quantité
Whisky Grant's		Bouteille	6
Crème de cassis Vedrenne		Bouteille	6
Rhum blanc Les Casaniers		Bouteille	3
Gin Bosford		Bouteille	4
Vodka Bestinoff		Bouteille	3
Cognac Charles Meiteil		Bouteille	4
Calvados Boudart		Bouteille	2
Martini rouge		Bouteille	6
Grand Marnier		Bouteille	3
Poire Williamine		Bouteille	2
Ricard		Bouteille	2
Téquila		Bouteille	2
Marchandises réceptionnées le : 11 juillet 2009		Signature : 	

Annexe 8 : Inventaire de la cave à fromages

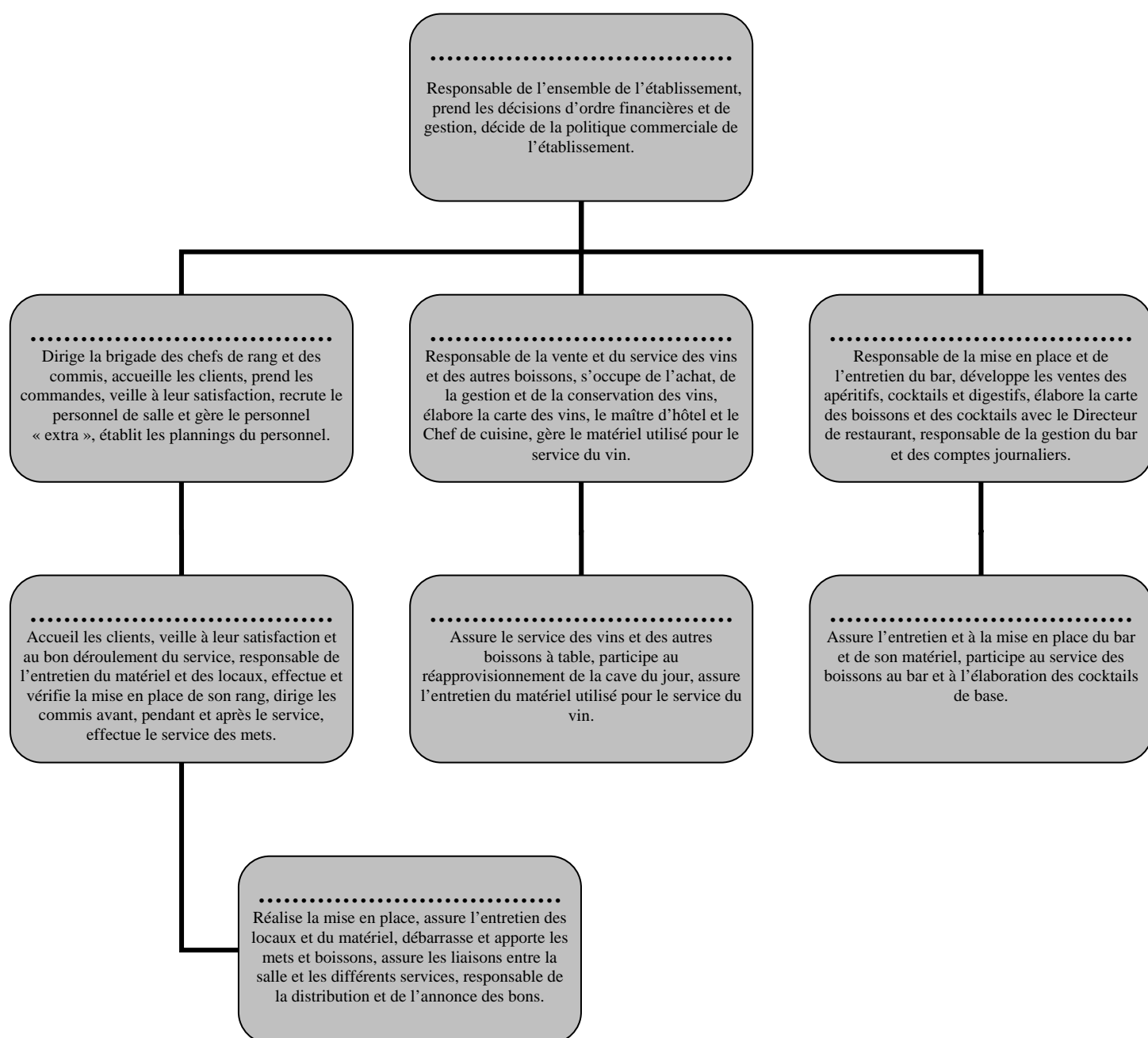
Les Ducs de Bourgogne			Inventaire du 11/07/09		
Appellation	U	Qté	Appellation	U	Qté
Beaufort	Kg	0,6	Langres	P	2
Brie de Meaux	Kg	1,2	Maroilles	P	1
Brocciu	Kg	0,6	Munster	P	1
Camembert de Normandie	P	3	Ossau-Iraty	Kg	0,7
Chaource	Kg	1,5	Reblochon	P	2
Comté	Kg	1,8	Roquefort	Kg	0,6
Epoisses	P	3	Sainte-Maure de Touraine	P	2
Laguiole	Kg	1,6	Saint-Nectaire	Kg	0,6
Salers	Kg	0,8	Bleu de Gex	Kg	0,3
Selles-sur-Cher	P	3	Morbier	Kg	0,6
Valençay	P	2	Cantal	Kg	0,9

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 8/16
---------------	--------------------------------------------------------------------------	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES DOCUMENTS À RENDRE

Document A : L'organigramme du service du restaurant gastronomique « La lumière de Cluny »



Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 9/16
---------------	---------------------------------------------------------------------------	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document B : Le service du brunch « Comme à la maison »

Définition du « brunch »	
Produits proposés lors du « brunch »	

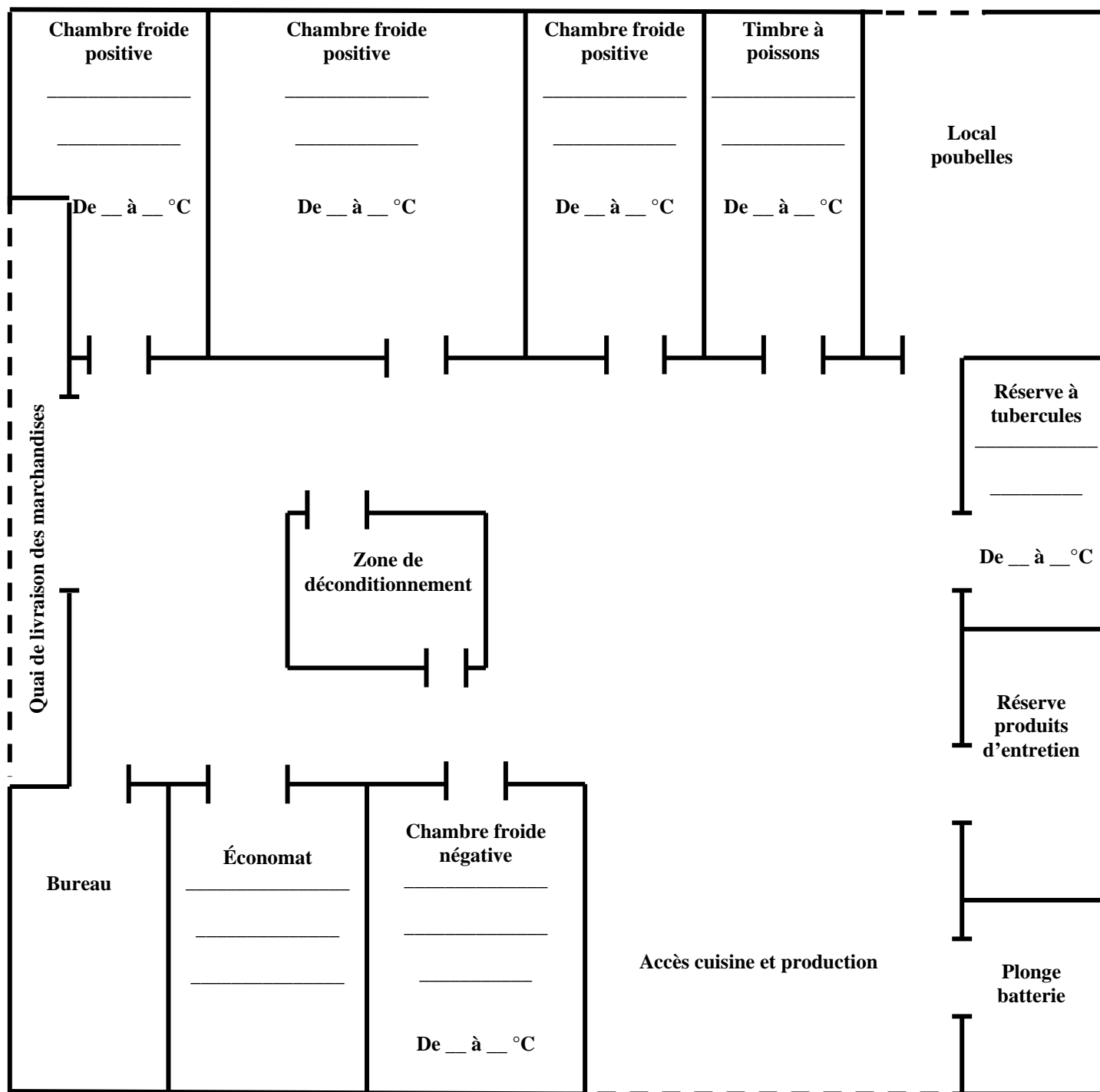
Document C : Jeu « mots croisés » du mois d'Août pour le bar à vin « Le Bouchon Bourguignon »

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
A																R			
B																E			
C																M			
D																U			
E																A			
F																G			
G																E			
H																			
I																			
J																			
K																			
L																			

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 10/16
---------------	---------------------------------------------------------------------------	---------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document D : Plan de l'économat





NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document E : Identification des découpes de viande pour la carte

PLATS DE LA CARTE	PIÈCES DE VIANDE À CHOISIR
La côte de veau « sous la mère », jus réduit	➤
L'osso-bucco milanaise	➤
Le tournedos de Charolais Châtelaine	➤
L'entrecôte grillée « Marchand de vin »	➤
Le lamb-chop grillé, sauce béarnaise	➤
Civet de porc fermier en cocotte	➤

Document F : L'étiquetage des huiles végétales

Sigles présents sur l'étiquette	Signification du sigle
	
	

Document G : L'utilisation des huiles végétales en cuisine

	Arachide	Maïs	Olive	Tournesol	Noix
Assaisonnement					
Cuisson					
Friture					

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 12/16
---------------	-------------------------------------------------------------------	---------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document H : La classification des poissons



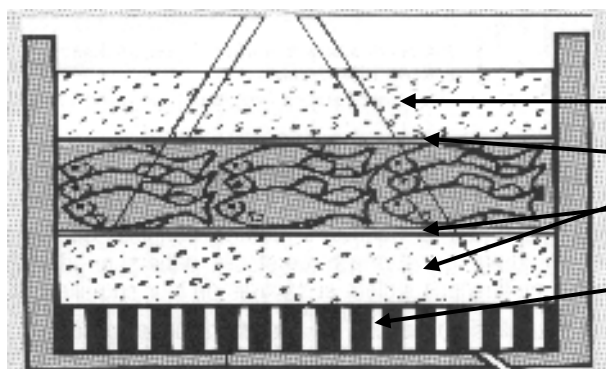
Poissons de mer ronds 2 filets

Poissons de mer plats 4 filets

Poissons de mer plats 2 filets

Poissons d'eau douce

Document I : Le stockage et les critères de fraîcheur du poisson frais












Éléments
Température comprise entre ___ et ___ °C

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le stockage et les critères de fraîcheur du poisson frais (Suite)

	Critères de fraîcheur
Œil	
Ouïes	
Écailles	
Peau	
Abdomen	
Anus	

Document J : La classification des boissons alcoolisées

Eau de vie de grain	Eau de vie de plantes	Eau de vie de cidre
 _____ _____ _____	 _____ _____ _____	 _____ _____ _____
Eau de vie de vin	Crèmes et Liqueurs	Vermouth
 _____ _____ _____	 _____ _____ _____	 _____ _____ _____
Anis	Eau de vie de fruits	Quinquina
 _____ _____ _____	 _____ _____ _____	 _____ _____ _____

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 14/16
---------------	--------------------------------------------------------------------------	---------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document K : Le plateau de fromages

The diagram shows a cheese plate with six callout boxes. Each box is a rounded rectangle with a tail pointing to a specific location on the plate. Each box contains the following text from top to bottom:

- Appellation**
- _____
- Lait**
- _____
- Région**
- _____

Document L : L'argumentation commerciale

Appellation du plat	Argumentation commerciale			
Le tournedos de Charolais Châtelaine, rosace de pommes Roseval				
L'entrecôte grillée « Marchand de vin », pomme Darphin et légumes				
Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 15/16

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document M : L'étiquetage des oeufs

3 :

21 :

406 :

01 :

Décret N° 69-857 du 17-9-69
Arrêté ministériel
Du 19 Septembre 1972
B N° 6142545
CONTRÔLE DE QUALITÉ
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ETS VAUTRIN
LIEU-DIT MOREY
21600 LIOCOURT
3-21-406-01
Nombre **360**
Catégorie **A**
A consommer
de préférence
avant le **28 JUIL 2009**
A conserver au réfrigérateur après achat

