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) Prénoms :	N° du candidat
	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

L'utilisation de la calculatrice est autorisée.

1ère partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

PAGE DE GARDE

(Remise obligatoirement avec la copie)

Questions	Annexes	Documents à rendre	Questions sur	Points obtenus
1		A	4	
2		B	2	
3	1 – Fiche d'inventaire du bar	C	4	
4	2 – Liste des vins disponibles en cave	D	4	
5	3 – Liste des fromages	E	5	
6		F	5	
7		G	6	
8	4 – Extrait de mercuriale Deudon	H	6	
9	5 – 6 – Matériel disponible, matériel à louer.	I	4	
10		J	3	
11	7 – Étiquette sanitaire	K	6	
12		L	6	
13		M	5	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Votre formation touche à sa fin. Comme tous les ans, pour clôturer l'année, votre lycée organise une grande soirée de gala, le vendredi 16 mai 2008.

Cette année, c'est votre classe de terminale BEP qui est chargée de réaliser cette manifestation sous la responsabilité de vos deux professeurs de l'enseignement professionnel, avec l'aide de la classe de première année de BEP.

Nombre de convives
200 couverts

Tarif
50 € par personne, boissons comprises

Situation
Salle polyvalente de la ville
d'une capacité maximum de 350 personnes.

Le menu proposé est le suivant :

Apéritif
***
Assiette de charcuteries
***
Filet de bœuf en croûte
Fricassée de champignons forestière
***
Assiette de dégustation de fromages AOC de France
***
Entremets Framboises et Fraises

Coupe de fruits frais
***
Café

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE

1- Avant même de commencer l'organisation de votre soirée de gala, votre professeur de Service souhaiterait faire le point avec vous sur les différents types de prestation : « Buffet – Cocktail – Banquet – Séminaire ». Il vous demande d'expliquer chacun d'entre eux afin de choisir le plus approprié à votre soirée.

➔ À partir de vos connaissances, renseigner les définitions **(document A).**

2- Dans un esprit commercial, l'un de vos camarades propose à l'ensemble de votre classe de réaliser les argumentations de chacun des mets. Après discussion, cette idée est retenue car elle permettra de présenter à vos clients la composition de chaque plat et de mettre en avant le travail des cuisiniers.

➔ À partir de vos connaissances rédiger une argumentation commerciale concernant le Filet de bœuf en croûte – Fricassée de champignons forestière **(document B).**

3- Votre professeur de service et commercialisation a décidé que les apéritifs seront proposés sous forme de buffet. Vous êtes chargé de sélectionner les produits à proposer à partir de l'inventaire des alcools présenté en **annexe 1**.

➔ À partir de l'**annexe 1** et de vos connaissances, proposer un apéritif par famille demandée (**document C**).

4- Afin de mettre en valeur le patrimoine viticole français, votre responsable souhaite proposer aux clients un accord pour chaque mets. Cependant, dans un esprit pratique, il vous soumet la liste des vins disponibles en cave avec leur quantité en **annexe 2**.
Il vous demande d'établir un accord mets et vins en proposant :

- *Un vin effervescent pour l'apéritif avec un stock minimum de 35 bouteilles ;*
- *Un vin rosé pour l'assiette de charcuterie avec un stock minimum de 35 bouteilles ;*
- *Un vin rouge pour le filet de bœuf et le fromage avec un stock minimum de 70 bouteilles ;*
- *Un vin blanc liquoreux pour l'entremet avec un stock minimum de 35 bouteilles.*

➔ À partir de **l'annexe 2** et de vos connaissances, associer vos choix de vins au plat et indiquer leur région d'origine sur le **document D.**

5- Pour prévoir les commandes pour l'assiette de fromages AOC, votre professeur vous soumet une liste de différentes appellations disponibles chez son fournisseur. Il vous demande de lui proposer votre sélection de fromages AOC de familles différentes.

➔ À partir de **l'annexe 3** et de vos connaissances, sélectionner les différents fromages AOC et compléter le tableau (**Document E).**

6- Vous souhaitez sensibiliser les premières années de BEP sur les comportements et les attitudes à adopter lors d'un service. Vous avez élaboré un questionnaire que vous leur soumettrez lors du briefing.

➔ À partir de vos connaissances professionnelles, effectuer le corrigé du questionnaire (**document F**)**.**

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. Lors du service du café, un petit jeu concours est organisé et débouchera sur la remise de lots offerts par les fournisseurs du lycée. Chaque table doit remplir une petite grille de mots croisés sur la connaissance des boissons chaudes. Vous êtes chargé avec d'autres élèves de préparer le corrigé qui sera présenté à l'assemblée avant la remise des lots.

➔ À partir de vos connaissances, préparer la correction (**document G**).

8- Après le repas, sont mises à la disposition des participants des coupes de salade de fruits frais au buffet. Il vous est demandé, d'après le bon de livraison en **annexe 4***, de choisir 4 fruits de 4 familles différentes pour réaliser ces coupes tout en prenant en compte la saisonnalité.*

➔ À partir de **l'annexe 4** et de vos connaissances, présenter votre choix **(document H).**

*9- Tous les produits nécessaires à la préparation du menu sont issus de la 1ère gamme. En fonction du matériel disponible dans la cuisine de la salle (***annexe 5),** *il apparaît indispensable de louer un complément de matériel ; lequel a été sélectionné et vous est présenté* **en annexe 6**.

➔ À partir de **la mise en situation, du menu**, **des annexes 5 et 6** et de vos connaissances, préciser l'utilisation du matériel retenu en fonction de chacun des mets **(document I).**

10- Des briques de crème fleurette U.H.T. sont à votre disposition. Un de vos camarades de 1ère année de B.E.P. vous questionne sur le procédé de fabrication de ce produit.

➔ À partir de vos connaissances, compléter le dialogue **(document J).**

11- Lors de la livraison de la viande, un élève de première année remarque l'étiquette sanitaire sur les paquets de filet de bœuf. Il vous demande à quoi correspondent les différentes annotations. Vous en faites donc une copie sur laquelle vous inscrivez les explications des mentions obligatoires.

➔ À partir de vos connaissances et de **l'annexe 7**, compléter le (**document K).**

12- Vous devez donner la composition et les consignes de préparation et de cuisson des champignons sautés en fricassée à certains élèves de première année pour qu'ils puissent travailler en autonomie.

➔ À partir de vos connaissances, compléter le tableau afin de les aider à la réalisation de cette fricassée. **(Document L).**

13- Lors du transport des denrées en véhicule réfrigéré de votre établissement à la salle polyvalente, du sang de filet de bœuf s'est renversé sur les fiches techniques que vous deviez remettre à vos camarades de 1ère année responsables de la confection de la pâte feuilletée.

➔ À partir de vos connaissances, compléter les informations manquantes **(document M).**

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXES

Annexe 1 : Fiche d'inventaire du bar

Fiche d'inventaire alcools							
Date : *11 mai 2007*		**Nom du responsable :** *Monsieur Valentine*					
Code	**Dénomination**	**Unité**	**Stock**	**Code**	**Dénomination**	**Unité**	**Stock**
101	Armagnac	B	1	111	Martini Rouge	L	2
102	Bénédictine	B	1	112	Pineau des charentes	B	2
103	Calvados	B	1	113	Ratafia champenois	B	2
104	Campari	L	1	114	Rhum blanc	B	2
105	Cognac XO	B	1	115	Ricard	L	1
106	Cointreau	B	1	116	Rivesaltes	L	2
107	Crème de cassis	L	3	117	St Raphael	L	2
108	Dubonnet	L	2	118	Suze	L	1
109	Grand Marnier	B	1	119	Tequila	B	1
110	Kirsch	B	1	120	Whisky Jack Daniel's	B	1

Annexe 2 : Liste des vins disponibles en cave

Appellation	Conditionnement	Quantité disponible
AOC Vin d'Alsace Riesling	Bouteille	12
AOC Crémant d'Alsace	Bouteille	26
AOC Mâcon village	Bouteille	11
AOC Juliénas	Bouteille	21
AOC Gigondas	Bouteille	20
AOC Tavel	Bouteille	78
AOC Côtes du Rhône village	Bouteille	22
AOC Margaux	½ bouteille	25
AOC Saint Emilion	Bouteille	72
AOC Bordeaux supérieur	Bouteille	9
AOC Côtes de Provence	Bouteille	13
AOC Saint Chinian	Bouteille	17
AOC Madiran	Bouteille	25
AOC Monbazillac	Bouteille	50
AOC Champagne « Michel Lyvesse »	½ bouteille	73
AOC Champagne « Mumm »	Bouteille	40

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 : Liste des fromages disponible

FRANCE SERVICE FRAIS Produits laitiers 258 rue St Vincent 75010 PARIS Tél. : 01 44 83 61 19		Fax : 01 44 83 61 01
Abondance	Comté	Neufchâtel
Banon	Coulommiers	Pont l'Evèque
Bleu d'Auvergne	Crottin de Chavignol	Roquefort
Bleu de Bresse	Edam	Rouy
Bleu doux	Langres	Selles sur Cher
Brie de Meaux	Livarot	Saint Nectaire
Brie pasteurisé	Maroilles	Saint Paulin
Camembert boite normand	Morbier	Sainte Maure de Touraine
Camembert de Normandie	Mont d'Or	Tomme de Savoie
Cantal	Munster	Valençay
Chaource	Mâconnais	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 4 : Extrait de la mercuriale de la Société Deudon

Fruits – Légumes – Primeurs **S.A. DEUDON et Fils** S.A. au capital de 38 113 euros Avenue Victor Hugo – CAMBRAI **Tél. 03 27 81 31 51 – FAX 03 27 83 81 48** R.C.S. Cambrai 301 862 470 Siret 301 862 470 00038 – N° TVA FR 78 301 862 470			
Cambrai le : 12 mai 2008		**Bon de remis** 129256	
Destinataire			
Réf	**Désignation – Marque**	**Unité**	**P.U. H.T.**
	Orange d'Espagne	Kg	1,30
	Pomme Royal Gala	Kg	1,25
	Groseille	0,200 Kg	2,25
	Fraise Gariguette	0,250 Kg	4,50
	Melon	Kg	3,80
	Banane	Kg	1,30
	Datte	Kg	4,22
	Prune	0,200 Kg	3,15
	Pamplemousse rose (pièce)	Pièce	1,00
	Figue fraîche	Kg	6 ,55
	Clémentine	Kg	3,54
	Carambole (pièce)	Pièce	0,80
	Abricot	Kg	3,34
	Poire Conférence	Kg	1,80
	Papaye (pièce)	Pièce	0,95
	Kiwi (pièce)	Pièce	0,40
	Pêche	Kg	2,55
	Mangue (pièce)	Pièce	2,00

Annexe 5 : Matériel disponible

- 1 fourneau muni d'une plaque « Coup de feu » – 2 feux vifs – 1 four traditionnel au Gaz
- 1 armoire positive 2 portes inox (pas aux normes GN)
- 1 armoire de remise en température (aux normes GN)
- 3 postes de travail inox
- 1 congélateur bahut

Nous pouvons disposer de plusieurs tables qui ne seront pas utilisées pour le dressage en salle.

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 6 : Matériel retenu

Matériels de production de froid

HAS 600

HAS 1100

Dénomination	Références	Quantité
Armoire 1 porte positive	HAS 600H	2
Armoire 2 portes positive	HAS 1100H	2

(extrait de document Hobart)

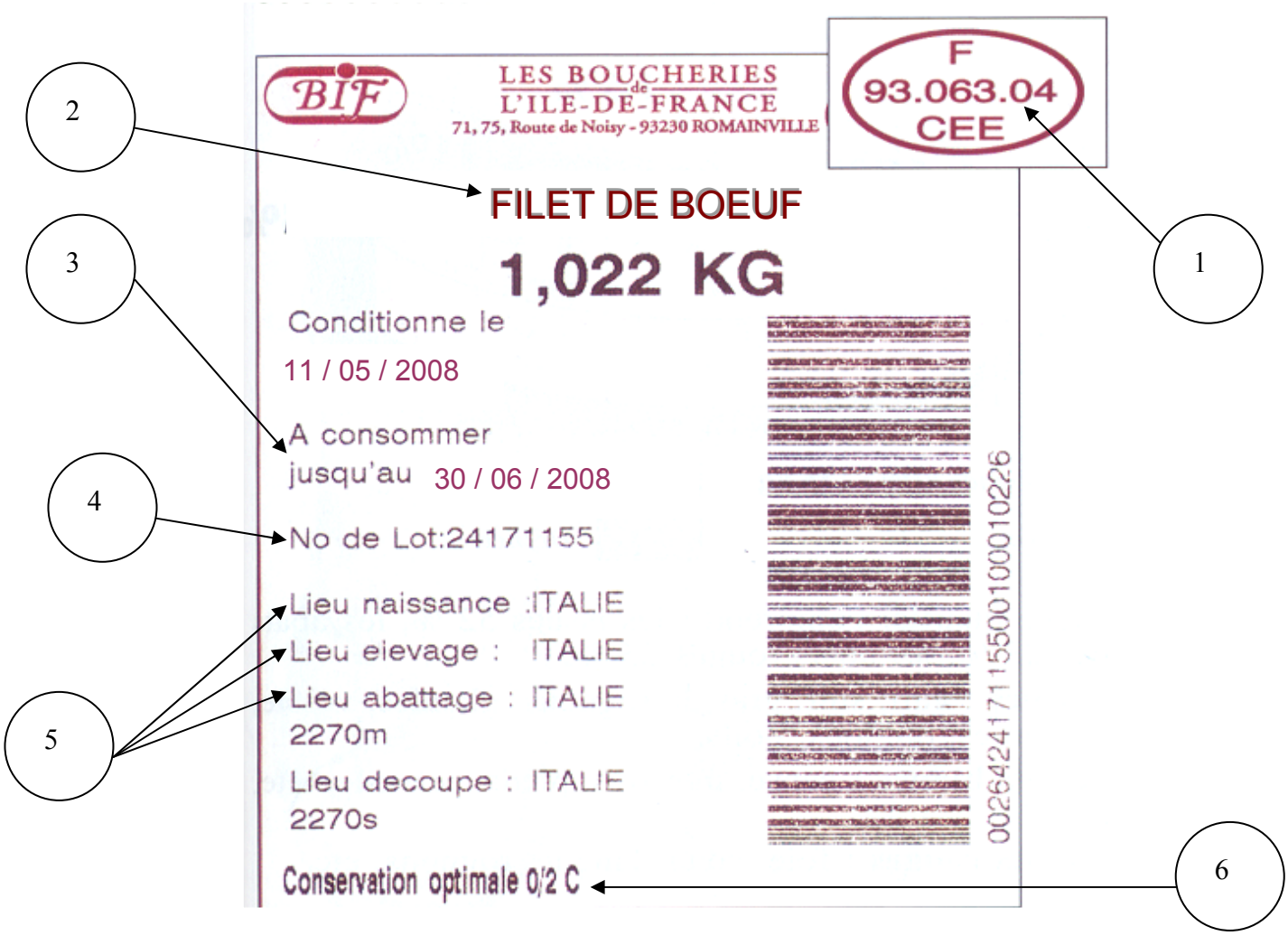
Matériels de production de chaud et de maintien en température

Nombre de convives	Fours 20x1/1 GN	Chariots de transport des fours
240/200	1	4

Extrait de document Hobart

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 7 : L'étiquette sanitaire



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENTS À RENDRE

Document A : Les différents types de prestations

Types de prestation	Définitions
Buffet	
Cocktail	
Banquet	
Séminaire	

Document B : Argumentation commerciale sur le plat

Intitulé du plat	Argumentation commerciale
Filet de bœuf en croûte – Fricassée de champignons forestière.	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document C : Le service des apéritifs au buffet

Familles d'alcool	Marques commerciales	Familles d'alcool	Marques commerciales
Quinquinas		**Bitter**	
Vermouth		**Anisé**	
Vin Doux Naturel		**Eau de vie de grain brune**	
Gentiane		**Vin de liqueur**	

Document D : Accords mets et vins

Plats	Appellations proposées	Région d'origine
Apéritif		
Assiette de charcuteries		
Filet de bœuf et fromages		
Entremets framboises et fraises		

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document E : Les fromages AOC de France

Appellations	Famille	Type de lait	Région de production
		Brebis // Chèvre ou Vache	**Provence (PACA)**
		Vache	**Haute Savoie**
		Vache	**Champagne**
		Vache	**Normandie**
		Brebis	**Auvergne // Rouergue // Midi-Pyrénées**

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document F : Les comportements et les attitudes professionnelles à adopter en hôtellerie restauration

1- *D'après les illustrations qui vous sont proposées ci dessous, quelles sont les attitudes professionnelles à ne pas faire.*

➔

➔

2 – *Quelles sont pour vous les attitudes ou comportements professionnels qu'un bon serveur doit avoir face à sa clientèle. Cochez les bonnes réponses.*

	Avoir une résistance physique		Faire part de ses difficultés personnelles aux clients
	Être dynamique		Écouter ou donner l'impression d'écouter les conversations des clients
	Etre calme et peu enthousiaste		Engager des conversations sur la politique
	Rester imperturbable en présence d'actes ou de paroles pouvant être risibles		Être disponible sans imposer sa présence au client
	Saluer le client à l'arrivée, mais aussi lors de son départ		Avoir des familiarités avec le client, même s'il est « gentil – aimable et souriant »
	S'accouder au mur ou près des tables au fur et à mesure du service		

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document G : Les boissons chaudes

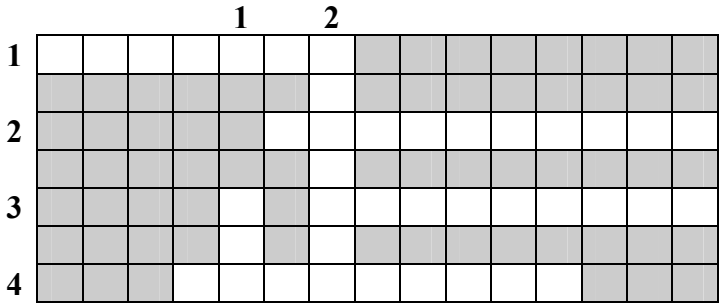
Définitions (d'après Technologie des services chez FOUCHER)

Horizontal

1. Sorte de café corsé qui pousse entre 0 et 600 m d'altitude.
2. Expresso, lait chauffé à la vapeur et mousse de lait garnie de cacao.
3. Le tilleul, la verveine, la menthe ou encore la camomille en font partie.
4. Café dont la caféine a été retirée.

Vertical

1. Boisson la plus consommée au monde après l'eau. Elle peut être servie avec du lait froid ou une tranche de citron.
2. Sorte de café doux et parfumé qui pousse entre 600 et 2000 m d'altitude.



Document H : Les produits proposés

Fruits choisis	Famille (ou classification)
-	-
-	-
-	-
-	-

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document I : Le matériel retenu

Matériel loué	Justification par rapport au mets
- 2 armoires positives 1 porte	
- 2 armoires positives 2 portes	
- 1 four 20 niveaux aux normes 1 : 1 GN 240/200	
- 4 chariots de transport	

Document J : Dialogue sur la crème UHT

- **Vous :** *David, peux tu aller me chercher la crème fleurette UHT en chambre froide ?*
- **David :** *Oui, pas de problème, mais peux-tu m'expliquer comment on la fabrique ?*
- **Vous :** *Bien sûr, c'est à partir de lait de vache…… que l'on passe dans une machine appelée …… Sous l'effet de la force centrifuge, le lait écrémé est projeté sur les parois pendant que les globules de gras se rassemblent au centre. Cette crème est ensuite portée à…… …… (150 °C) pendant …… . Elle est ensuite conditionnée et peut se conserver ……mois.*

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document K : L'étiquette sanitaire

N°	Nature des informations
1	
2	
3	
4	
5	
6	

Document L : La réalisation de la fricassée de champignons

Nommer 4 variétés de champignons	
Technique	▪ **Préparation des champignons.** ▪ **1ère étape : _____** ▪ **2ème étape : _____** ▪ **3ème étape : _____** ▪ **4ème étape : _____**

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document M : La pâte feuilletée

FICHE TECHNIQUE			
INTITULÉ			**PHOTO OU CROQUIS DE DRESSAGE**
PÂTE FEUILLETEE			
CODE FICHE	**NOMBRE DE COUVERTS**		
	10 cvts		
RESPONSABLE			
DENRÉES	**UNITES**	**QTÉ**	**TECHNIQUES DE RÉALISATION**
Epicerie : [illegible]	Kg	0,500	• Mettre en place le poste de travail. • Réaliser la [illegible] ✓ Mettre la farine en fontaine. ✓ Ajouter le sel et l'eau. ✓ Rassembler la détrempe en boule. ✓ Envelopper dans un film alimentaire et réserver au frais.
Divers : Eau	L	0.250	
Crémerie : Margarine à [illegible]	Kg	0.375	• Étaler la détrempe en croix. • Mettre la margarine à feuilletage au centre de la détrempe.
Mise en place : Sel fin	PM	X	• Replier les bords de la détrempe sur la margarine. • Donner le premier tour : ✓ Abaisser le pâton. ✓ Replier le pâton en trois. ✓ Tourner d'un quart de tour le pâton. • Donner le deuxième tour. • Laisser reposer le pâton 15 minutes. Donner au total [illegible] avec une pause tous les deux tours). • Réserver au frais.