

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	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :		
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	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	Question sur	Points obtenus
1	1 – Bon de livraison des viandes	A	4	
2	2 - Extrait d'un document Internet	B	3,5	
3	3 - Estampille sanitaire	C	2,5	
4		D	7	
5	4 - Bon de livraison des légumes et fruits frais	E	5	
6		F	4	
7	5 - Fiche technique de la pâte feuilletée	G	4	
8		H	4	
9		I	3	
10	6 - Bon de livraison des vins	J	5	
11		K	3	
12		L	5	
13	7 - Mercuriale des fromages	M	4	
14		N	6	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		Session 2011
Épreuve : <u>TECHNOLOGIES</u> <u>PROFESSIONNELLES</u> ET SCIENCES APPLIQUEES – <u>EP2</u> -			
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	SUJET	S 1/17

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes employé en tant que commis polyvalent dans un hôtel restaurant en Haute Normandie.

<i>Nom de l'établissement</i>	« Le Viandier de Taillevent »
<i>Propriétaire</i>	M. DRASIO
<i>Type</i>	Restauration traditionnelle
<i>Spécialité</i>	La viande (boucherie et charcuterie)
<i>Situation Géographique</i>	Evreux (Eure 27)
<i>Capacité d'accueil de l'hôtel</i>	15 chambres doubles
<i>Capacité d'accueil du restaurant</i>	60 couverts

L'établissement propose au déjeuner deux formules :

- ❖ Un menu du terroir composé par des spécialités de la région ;
- ❖ Une formule buffet composée d'entrées, d'un assortiment de viandes froides, d'un plateau de fromages et d'un chariot de desserts.

Pour les dîners, seul le menu du terroir est proposé à la clientèle.

Menu du terroir de cette semaine

Mise en bouche	<i>Petit consommé de bœuf</i>
Entrée	<i>Carpaccio de bœuf ou assiette de charcuterie</i>
Plat principal	<i>Pot au feu aux 3 viandes (agneau, veau et porc)</i>
Fromage	<i>Tartine de camembert rôti caramel de pommeau</i>
Dessert	<i>Dessert du jour</i>

Le matin, vous assistez l'équipe en vue des différentes mises en place en cuisine (viandes, légumes, garnitures, hors d'œuvre chauds et froids, sauces).

De plus, vous devez aider l'apprenti récemment arrivé.

Votre polyvalence vous permet, le soir en rentrant de coupure, d'intégrer l'équipe de service.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	S 2/17
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE

1. Le stockage des pièces de viande est entièrement modifié par le propriétaire de l'établissement. Il a investi dans 4 armoires frigorifiques, une pour chaque type de viande. Il vous demande de ranger la livraison du jour (**Annexe 1**) en respectant ce nouveau classement.

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

2. L'apprenti, qui vous aide à ranger la viande, a trouvé sur Internet un document qui parle de qualité et de catégorie pour le bœuf (**Annexe 2**). À l'impression est survenu un problème technique, rendant illisible certaines parties du document. Il vous demande de lui expliquer certains termes. S'engage alors un dialogue.

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

3. L'apprenti remarque, sur une pièce de viande, l'estampille sanitaire (**annexe 3**). Il vous demande de lui expliquer ce qu'elle indique.

➔ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 3**, renseigner le **Document C**.

4. Dans la matinée, un serveur vous interroge sur la composition des différentes sauces proposées en accompagnement des viandes vendues à la carte ou présentées aux clients sur le buffet. Vous lui transmettez un tableau récapitulatif.

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

5. La société « Le Jardin Normand » effectue sa livraison. Le chef de cuisine vous donne le bon de livraison (**Annexe 4**), et vous charge d'effectuer le stockage dans l'armoire frigorifique prévue à cet effet,, en respectant le rangement par famille..

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

6. En vous aidant, l'apprenti remarque les différentes étiquettes sur les emballages des fruits et légumes. Il vous demande la signification des couleurs sur ces étiquettes. Vous lui expliquez que ces couleurs correspondent aux qualités de fruits et légumes.

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

7. En fin de matinée, le chef demande à l'apprenti de réaliser la pâte feuilletée. Ce dernier ne comprend pas la recette en images qui lui est donnée (**Annexe 5**) et vous demande de lui préciser la signification des termes soulignés.

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

8. À 18h00, de retour de coupure, vous croisez dans le hall de l'établissement des clients anglais qui vous interrogent sur les deux formules de petits déjeuners proposées :

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	S 3/17
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

- *Le petit-déjeuner continental en chambre et le petit-déjeuner buffet en salle de restaurant. Vous leur expliquez, avec des phrases rédigées, la composition des deux formules.*

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

9. *Votre directeur a surpris la conversation avec les clients. Il souhaite depuis longtemps améliorer son service petit-déjeuner, en adaptant notamment ses formules à la clientèle étrangère. Vous lui faites alors une proposition de produit spécifique pour chaque pays européens envisagés.*

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

10. *Monsieur DRASIO a réception une livraison de vins en début d'après-midi. Il vous demande de la ranger en respectant le classement par région viticole mis en place dans la cave. Pour cela, il vous confie le bon de livraison (Annexe 6).*

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

11. *En remontant de la cave, votre maître d'hôtel vous demande de préparer les produits d'accompagnement pour l'assiette de charcuterie. Vous établissez un bon de commande interne concernant 4 produits différents que vous remettez au chef de cuisine.*

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

12. *La veille, vous avez rencontré des difficultés lors de l'explication du « Repas du Viandier ». Vous décidez donc de préparer une argumentation commerciale pour le plat principal de ce menu.*

➔ À partir de vos connaissances et de la mise en situation, compléter le **Document L**.

13. *Pendant le service, Monsieur DRASIO fait remarquer à l'ensemble de l'équipe que le plateau de fromages du buffet n'est pas suffisamment attractif et qu'il souhaite voir cette prestation améliorée dès le lendemain. Il vous charge de préparer une proposition de bon de commande à l'attention du fournisseur de crèmerie en vous aidant de la mercuriale (Annexe 7). Vous devez sélectionner 6 fromages français de familles différentes. Monsieur DRASIO se chargera de compléter les quantités pour chaque fromage que vous lui proposerez.*

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

14. *Vous décidez ensuite de préparer les étiquettes de présentation pour les fromages que vous avez sélectionnés. Sur chaque étiquette, vous indiquez l'appellation, le lait et la région de provenance du fromage.*

➔ À partir de vos connaissances et du **Document M**, compléter le **Document N**.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	S 4/17
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES ANNEXES

Annexe 1 : Bon de livraison de viandes

Boucherie « Sanzos » 1 rue de l'Eglise 14600 Honfleur	<u>Destinataire :</u> Restaurant « le Viandier » 3 route du port 27000 Evreux	
Honfleur le : XX juin 2010	Bon de livraison N° 364	
Désignation	Unité	Quantité
Bavette d'aloyau	Kg	5
Echine	Kg	2
Filet de boeuf	Kg	2.5
Noix pâtissière	Kg	3
Grenadin	Kg	2
Selle	Kg	3
Baron	Kg	4
Jambon	Kg	6
Osso Bucco	Kg	4
Gigot	Kg	2.5
Tendron	Kg	1.5
Entrecôtes	Kg	4
Jambonneau avant	Kg	2
Faux Filet	Kg	3
Travers	Kg	2
Noisette	Kg	1.5

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	S 5/17
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

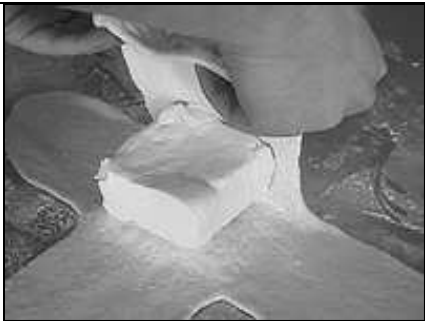
Annexe 4 : Le bon de livraison des légumes et fruits frais

« Le Jardin Normand » Rue de la clef des champs 27001 EVREUX CEDEX tel : 04.22.25.21.26.			Livraison : 11/07/11 N : 200.33		
Code client : 27RESTLVT Hôtel Restaurant « Le Viandier de Taillevent » 27000 EVREUX					
Référence	Produits	Quantité	Référence	Produits	Quantité
FRABRR	Abricots du Roussillon	5 Kg	LEOIGG	Oignons nouveaux	2 Bottes
LEARTC	Artichauts Camus	20 Pièces	FROLIV	Olives vertes	1 Kg
LEASPB	Asperges blanches	6 Bottes	FRPAMR	Pamplemousses	12 Pièces
LECOUR	Courgettes longues	3 Kg	FRPECB	Pêches blanches	5 Kg
LELBAT	Batavia	12 Pièces	LEPPFR	Petits pois frais	10 Kg
LECARN	Carottes nouvelles	10 Kg	LEPOIN	Poireaux nouveaux	6 Kg
LECHXF	Choux fleurs	6 Pièces	FRPOIT	Poires williams	5 Kg
LECHXV	Choux verts	5 Pièces	LERADR	Radis roses	6 Bottes
FRFRAE	Fraises Espagne	4 Kg	FRRAIB	Raisins blancs	2 Kg
FRFRAM	Framboises	1 Kg	LETOMG	Tomates grappes	5 Kg

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	S 7/17
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 5 : La recette en images de la pâte feuilletée

La pâte feuilletée			
Ingrédients :	500 g de farine 250 g d'eau 5 g de sel	La moitié du poids de la détrempe en matière grasse (beurre ou margarine à feuilletage)	
Peser les ingrédients.			Étaler la détrempe en croix. Laisser une surépaisseur au centre.
<u>Réaliser une fontaine avec la farine et incorporer l'eau.</u>			Placer la matière grasse, replier les pointes vers le centre.
<u>Réserver au frais et laisser reposer.</u>			<u>Tourer.</u>

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	S 8/17
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 6 : Le bon de livraison de vins

« Les caves du Moulin » Rue de la Porte du Pont 27001 EVREUX CEDEX tel : 04.22.25.39.45.			Livraison : 12/07/11 N° : 456.218		
Hôtel Restaurant « Le Viandier de Taillevent » 27000 EVREUX					
			Code client : VIANDIER00918		
Réf	Produits	Qté	Réf	Produits	Qté
213468	A.O.C. Alsace Pinot Gris	12	334562	A.O.C. Alsace Sylvaner	12
346876	A.O.C. Blanquette de Limoux	6	664973	A.O.C. Château Chalon	6
976425	A.O.C.Cahors	6	334687	A.O.C. Châteauneuf du Pape	12
952325	A.O.C. Crémant de Loire	6	554631	A.O.C. Côte Rôtie	6
364587	A.O.C. Crépy	6	334659	A.O.C. Muscadet sur Lie	6
273498	A.O.C. Mercurey	6	445789	A.O.C. Pommard	6
331510	A.O.C. Moulin à vent	12	363466	A.O.C. Tavel	12
854376	A.O.C. Patrimonio	6	334797	A.O.C. Aloxe Corton	6
334684	A.O.C. Sauternes	6	113342	A.O.C. Hermitage	6
778975	A.O.C. Saint Estèphe	6	664512	A.O.C. Pouilly Fumé	12
334567	A.O.C. Saint Joseph	6	334658	A.O.C. Gaillac	12

Annexe 7 : La mercuriale des fromages

La Crèmerie Normande Route du Pré Saint Vincent 27001 EVREUX CEDEX tel : 04.22.26.18.39.			Extrait de Mercuriale : Fromages AOC français		
Appellation	Réf	PUHT	Appellation	Réf	PUHT
Abondance	ABONAO	10,75 € / Kg	Munster	MUNSAOC	8,89 € / Kg
Beaufort	BEAUAOC	10,90 € / Kg	Neufchatel	NEUFAOC	3,10 € Pièce
Brie de Meaux	BRIEAO	7,40 / Kg	Ossau-Iraty	OSSAAOC	11,15 € / Kg
Brocciu	BROCAOC	11,05 € / Kg	Pont-l'Evêque	PONTAOC	3,30 € Pièce
Camembert de Normandie	CAMEAO	2,30 Pièce	Reblochon	REBLAOC	10,10 € / Kg
Cantal	CANTAOC	15,50 € / Kg	Roquefort	ROQUAOC	11,03 € / Kg
Comté	COMTAOC	9,70 € / Kg	Valençay	SAINAOC	3,09 € Pièce
Crottin de Chavignol	CROTAOC	1,10 € Pièce	Saint-Nectaire	NECTAOC	8,20 € / Kg
Laguiole	LAGUAOC	9,90 € / Kg	Salers	SALEAOC	9,50 € / Kg
Langres	LANGAOC	6,57 € / Kg	Selles-sur-Cher	SELLAOC	2,55 € Pièce
Livarot	LIVAAOC	7,73 € / Kg	Morbier	MORBAOC	9,98 € / Kg
Maroilles	MAROAOC	7,59 € / Kg			

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	S 9/17
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES DOCUMENTS À RENDRE

Document A : Stockage des pièces de viande

Armoire pour l'agneau
Appellation du morceau
➤
➤
➤
➤

Armoire pour le boeuf
Appellation du morceau
➤
➤
➤
➤

Armoire pour le veau
Appellation du morceau
➤
➤
➤
➤

Armoire pour le porc
Appellation du morceau
➤
➤
➤
➤

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	S 10/17
---------------	---	----------------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document B : Dialogue Qualité/Catégorie

L'apprenti : « Je n'ai pas compris, le mois dernier, le cours sur les viandes. Peux-tu m'expliquer la différence entre qualité et catégorie ? »

Vous : « La qualité de la viande _____
_____ .

Par contre, la catégorie _____

_____ . »

L'apprenti : « Alors, pour le carpaccio du Viandier, quelle pièce de viande doit-on prendre et pourquoi ? »

Vous : Pour le carpaccio de bœuf, nous prendrons _____, qui est une pièce de _____ catégorie, parce que _____.

Document C : L'estampille sanitaire

Indication	Signification
F	➤
53	➤
001	➤
02	➤
UE	➤

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	S 11/17
---------------	---	----------------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

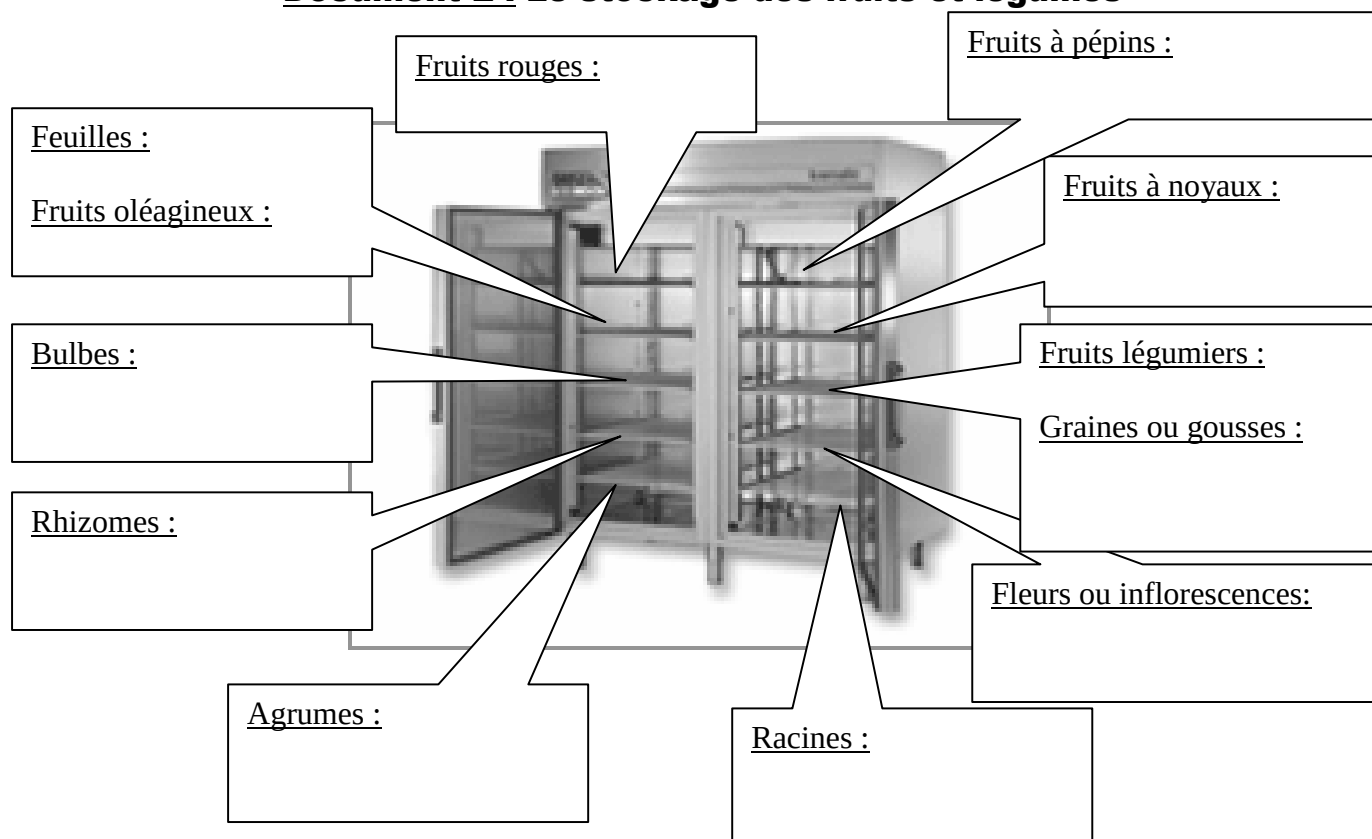
Document D : Compositions des sauces

Sauce ou fond de base	Composition de la sauce ou du fond	Éléments complémentaires	Sauce dérivée obtenue
Sauce vinaigrette	Huile, sel, poivre, vinaigre	Persil, cerfeuil, estragon, oignons ciselés, câpres	➤
Sauce mayonnaise	➤ Vinaigre d'alcool ➤ Poivre ➤ ➤ ➤	Mayonnaise montée aux jaunes d'œufs durs, cornichons, persil, cerfeuil, estragon, câpres, blanc d'œuf dur haché	➤
		➤	Sauce cocktail
		➤	
		➤	
Sauce hollandaise	➤ Vin blanc ➤ Échalotes ciselées ➤ Jaune d'œufs ➤ Beurre clarifié ➤ Sel fin ➤ Poivre blanc moulu	Crème fouettée	➤
Sauce béarnaise	➤ Beurre clarifié ➤ Mignonnette ➤ Vinaigre d'alcool ➤ Sel fin ➤ Vin blanc ➤ ➤ ➤	Herbes fraîches de finition remplacées par une fondue de tomate très réduite.	➤
Fond brun de veau lié Fond brun de veau lié	Base de préparation en PAI	Réduction de vin rouge, échalotes ciselées, thym, laurier, finition glace de viande, monter au beurre et ajout de dés de moelle pochée	➤
		➤ ➤ ➤ ➤	Sauce Charcutière
		➤ Glace de viande ➤ Échalotes ➤ Vin blanc ➤ Beurre	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	S 12/17
---------------	---	----------------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document E : Le stockage des fruits et légumes



Document F : Les étiquettes de fruits et légumes

Catégorie	Couleur de l'étiquette
Extra	➤
Catégorie I	➤
Catégorie II	➤
Catégorie III	➤

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document G : Explication de la fiche technique

Termes incompris	Explications et/ou Buts
Réaliser une fontaine avec la farine	
Réserver au frais et laisser reposer	
Tourer	

Document H : Les formules petit-déjeuner

Formule	Explications, sous forme de phrases rédigées
Petit-déjeuner continental en chambre	
Petit-déjeuner buffet en salle de restaurant	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	S 14/17
---------------	---	----------------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document I : Les produits petit-déjeuner adaptés à la clientèle étrangère

Origine des clients	Produit spécifique	Origine des clients	Produit spécifique
Angleterre	➤	Pays Nordiques (Norvège, Suède...)	➤
Allemagne	➤		

Document J : Le rangement de la livraison de vins

Alsace ↓	Bordeaux ↓	Savoie ↓
Bourgogne ↓ Aloxe Corton - Pommard	Sud-Ouest ↓	Jura ↓
Champagne ↓	Val de Loire ↓	Corse ↓
Côtes du Rhône ↓	Languedoc Roussillon ↓	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	S 15/17
---------------	---	----------------------	--------	---------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document K : Bon de commande interne

Bon de commande N° 10 du 08/07/11	
De : Restaurant	À : Economat
➤	➤
➤	➤

Document L: Argumentation commerciale

Appellation du plat principal	Argumentation commerciale sous forme de phrases rédigées
	
.....	
.....	
.....	
.....	
	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document M : Proposition de commande de fromages

Hôtel Restaurant « Le Viandier de Taillevent » 27000 EVREUX	<u>Coordonnées du</u> <u>fournisseur :</u>	La Crèmerie Normande Route du Pré Saint Vincent 27001 EVREUX CEDEX tel : 04.22.26.18.39.	
Date de commande :		<u>Date de livraison :</u>	
Bon de Commande			
Article	Unité	Prix unitaire	Quantité

Document N : Les étiquettes de fromages

.....		
.....		