

TABLEAU DE STRATÉGIE

Service et Commercialisation			
N° Question	Compétences	Limites de connaissances	Points
1	<u>2.7 – Les vins et autres boissons :</u> 2.7.6- Les boissons non alcoolisées	→ <u>Les familles de produits</u> : eaux minérales...	6
2	<u>2.7- Les vins et autres boissons :</u> 2.7.2 – Les vinifications	→ Les procédés d'obtention des vins effervescents	4.5
3	<u>2.7- Les vins et autres boissons :</u> 2.7.4 – Les vignobles et les vins AOC français	→ L'étude particulière des vins les plus consommés avec la gastronomie et les spécialités locales	4.5
4	<u>2.2 – Le personnel, les locaux et le matériel :</u> 2.2.4 – La sécurité	→ La prévention des risques sur le lieu de travail	6
5	<u>2.6. Les autres formes d'activités :</u> 2.6.1. Les petits déjeuners	→ Les formes de service	5
6	<u>3.3. La communication professionnelle et commerciale</u> <u>2.3. Les produits :</u> Fromages AOC	→ L'argumentaire de vente → L'énumération, caractéristiques, origines des produits les plus courants	4
Organisation et production culinaire			
N° Question	Savoirs associés	Limites de connaissance	Points
7	<u>1.10. Les approvisionnements des services</u>	→ Le contrôle quantitatif et qualitatif → L'identification des produits	5
8	<u>1.8. Les produits et les préparations culinaires :</u> Les produits de la mer et d'eau douce	→ Les critères de fraîcheur et de qualité → La réglementation et l'étiquetage	4
9	<u>1.8. Les produits et les préparations culinaires :</u> Les produits de la mer et d'eau douce	→ La classification	5.5
10	<u>1.8. Les produits et les préparations culinaires :</u> Les produits de la mer et d'eau douce	→ Le stockage et la conservation	5
11	<u>1.8. Les produits et les préparations culinaires :</u> Volailles	→ La réglementation et l'étiquetage	5
12	<u>1.7. Les préparations de base :</u> Marinades	→ La classification, la composition, les utilisations et la réglementation	5.5

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2007
Épreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 –		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	Corrigé
		C 1/1