

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		A	4	
2	1- Bon de livraison des alcools	B	6	
3		C	3	
4		D	4	
5		E	6	
6		F	3	
7		G	4	
8	2- L'étiquette des poires	H	6	
9		I	5	
10	3- Recette orale de la béarnaise	J	4	
11		K	5	
12		L	6	
13		M	4	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2010
Épreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 -		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	SUJET
		S 1/13

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes à l'essai comme commis polyvalent dans un hôtel restaurant brasserie « **La Belle Époque** » situé en région parisienne. L'établissement dispose de :

- ✓ Un hôtel de 52 chambres, 3 étoiles ;
- ✓ Un bar ;
- ✓ Un restaurant proposant un menu du marché dont voici celui de cette semaine :



MENU DU MARCHÉ

Duo d'asperges et sa vinaigrette

Ou

Brioche aux fruits de mer

Veau Marengo

Pommes vapeur

Ou

Entrecôte grillée, sauce Béarnaise

Pommes Pont-Neuf

Ou

Darne de saumon pochée, beurre blanc

Haricots verts

Charlotte aux poires et sa crème anglaise

Ou

Fondant au chocolat

Monsieur Georges, chef patron de l'entreprise, vous propose sur les deux prochains mois d'alterner cuisine et salle, à raison d'un mois dans chaque service. Cela vous permettra de vous impliquer pleinement dans la vie de l'entreprise. Vous commencez votre période au restaurant dès maintenant...

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 2/13
---------------	--	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE

1. **Monsieur GEORGES**, responsable de la brasserie «**La Belle Époque**», vous demande une argumentation commerciale sur deux des plats du menu du marché présenté dans la mise en situation. Vous lui proposez votre réponse sous forme de phrases rédigées.

→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le **document A**.

2. Vous serez amené à remplacer le caviste durant ses congés d'été, et par conséquent il vous demande de ranger la livraison reçue ce matin en respectant les casiers prévus dans la cave.

→ À partir de vos connaissances et de l'**annexe 1**, renseigner le **document B**.

3. **Monsieur GEORGES** vous présente les différents types de clients fréquentant «**La Belle Époque** » et vous demande de réfléchir sur leurs motivations à venir au restaurant.

→ À partir de vos connaissances, compléter le **document C**

4. Le responsable de salle souhaite vérifier vos connaissances sur la situation géographique des vignobles français en numérotant de 1 à 8 les principales régions viticoles de France.

→ À partir de vos connaissances, renseigner le **document D**.

5. Le maître d'hôtel souhaite développer, au restaurant, la vente des fromages A.O.P. (A.O.C.) des principales régions de France.

→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le **document E**.

6. L'établissement veut élargir sa gamme de service en proposant un petit déjeuner continental. **Monsieur GEORGES** souhaite informer sa clientèle par une plaquette publicitaire. Il vous demande une définition de ce petit-déjeuner ainsi que sa composition.

→ À partir de vos connaissances, compléter le **document F**.

7. Dans le cas d'une possibilité d'évacuation d'urgence, **Monsieur GEORGES** se demande si vous connaissez bien les locaux. À cette occasion, il vous présente une liste de définitions et vous demande de retrouver le lieu qui correspond.

→ À partir de vos connaissances, renseigner le **document G**.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 3/13
---------------	--	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. La brasserie « **La Belle Époque** » travaille principalement avec des produits frais. Vous êtes chargé par le chef de cuisine de réceptionner les fruits et légumes avec l'économiste. Celui-ci vous interroge sur les informations portées sur l'étiquette des poires.

→ À partir de vos connaissances et de l'**annexe 2**, compléter le **document H**.

9. Le chef de cuisine souhaite vérifier vos connaissances sur le personnel d'une brigade de cuisine. Il vous demande de compléter le tableau définissant chaque poste.

→ À partir de vos connaissances, renseigner le **document I**.

10. Le chef vous explique l'importance des sauces dans la cuisine classique française. La plupart des plats du jour sont servis avec des sauces classiques. Il vous interroge sur la classification et la composition de deux d'entre elles.

→ À partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et de l'**annexe 3**, compléter le **document J**.

11. Depuis la visite des services vétérinaires, **Monsieur GEORGES** et le chef de cuisine mettent en place un plan de maîtrise sanitaire. Vous devez les aider à finaliser la fiche de nettoyage pour les sols de la cuisine. En effet, celle-ci possède toutes les étapes mais dans le désordre.

→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le **document K**.

12. Pendant votre pause, Hector le pâtissier s'amuse à vous faire goûter ses dernières créations à l'essai pour la prochaine carte. Il vous rappelle qu'une sensation dépend de la texture, de la température, du temps de contact entre la nourriture et la bouche. Hector vous demande si vous pouvez lui citer les cinq sens ainsi que les examens qui en découlent.

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

13. Le chef récapitule les plats à la carte avec vous avant le service. Il vous questionne sur certains modes de cuisson afin de vérifier vos savoirs.

→ À partir de vos connaissances, compléter le **document M**.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 4/13
---------------	---	---------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES ANNEXES

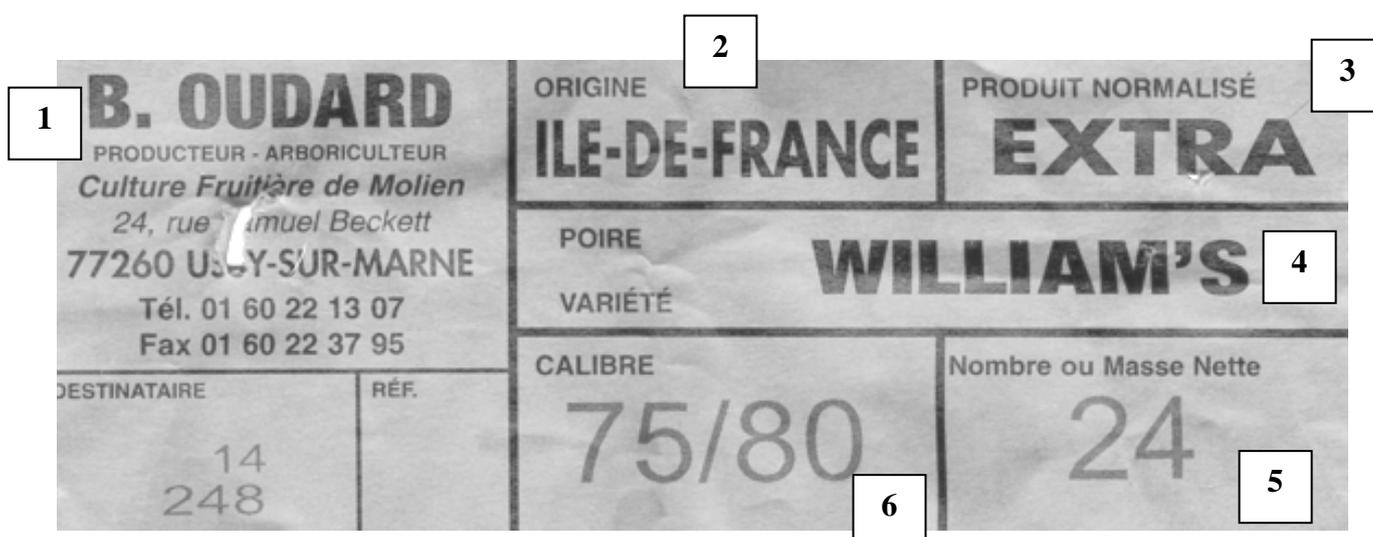
Annexe 1 : Bon de livraison

Les alcools du monde S.A. au capital de 48 000 euros Zone industrielle des cuves 45200 Montargis Tél. : 03 29 56 89 41 Fax : 03 29 56 89 42	Destinataire : Établissement « La Belle Époque » 15 Place de Maddy 92160 Antony	
Bon de livraison N° 1909		
Désignation	Quantité	Unité
Pastis 51	Bouteille	3
Campari	Bouteille	3
Muscat de Rivesaltes	Bouteille	3
Floc de Gascogne	Bouteille	3
Pineau des Charentes	Bouteille	3
Noilly Prat	Bouteille	6
Armagnac V.S.O.P. Samalens	Bouteille	3
Martini rouge	Bouteille	6
Poire williams	Bouteille	3
Chartreuse	Bouteille	3
Cointreau	Bouteille	3
Cognac X.O Rémy Martin	Bouteille	3
<u>Date de réception :</u> 11 juin 2010	<u>Signature :</u> 	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 5/13
---------------	--	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 : L'étiquette des poires



Annexe 3 : Recette orale de la sauce béarnaise

« Pour réaliser une sauce béarnaise il faut tout d'abord réduire du vinaigre, du vin blanc, des échalotes ciselées, du poivre mignonnette, du cerfeuil et de l'estragon. Ensuite après avoir clarifié des œufs, le saucier monte un « sabayon » avec les jaunes, de l'eau, du sel fin. Enfin, il nous faut incorporer du beurre clarifié puis la sauce est passée au chinois. En finition, de l'estragon, du cerfeuil hachés et du piment de Cayenne sont ajoutés après avoir vérifié l'assaisonnement. »

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 6/13
---------------	---	---------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES DOCUMENTS À RENDRE

Document A : Argumentation commerciale

Plats du menu du marché	Argumentation commerciale
Veau marengo Pommes vapeur	
Entrecôte grillée Sauce béarnaise Pommes Pont-Neuf	

Document B : La classification des boissons

CASIER : EAU DE VIE DE VIN  ● ●	CASIER : EAU DE VIE DE FRUITS  ● ●	CASIER : VIN DE LIQUEUR  ● ●
CASIER : LIQUEUR DE PLANTES  ●	CASIER : LIQUEURS DE FRUITS  ●	CASIER : VIN DOUX NATUREL  ●
CASIER : VERMOUTH  ● ●	CASIER : ANISÉ  ● ●	CASIER : BITTER  ● ●

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

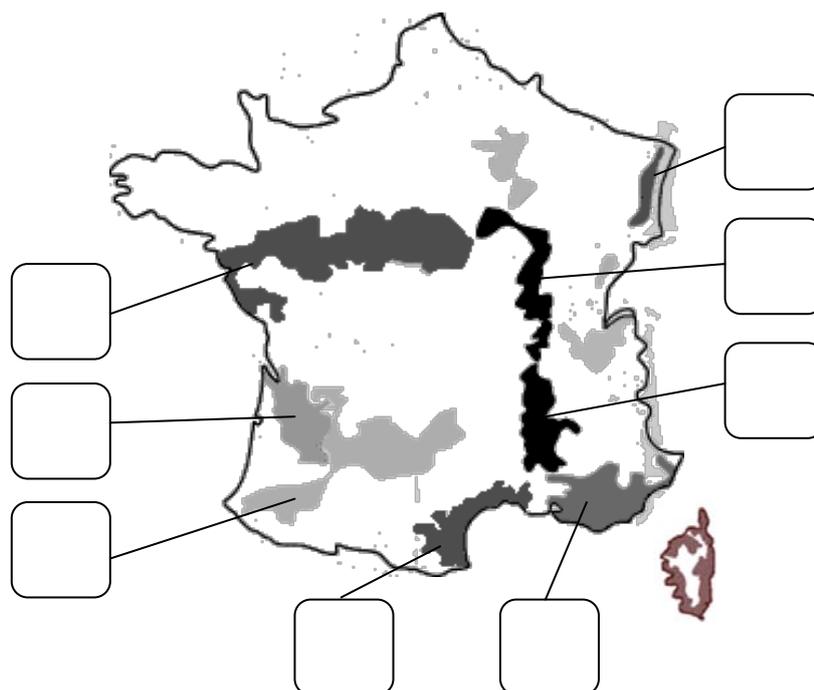
Document C : La clientèle

Relier le type de client à la raison pour laquelle il fréquente le restaurant

Un chef d'entreprise avec ses clients	•	• Repas de fête (mariage)
Le couple d'amoureux	•	• Repas nutrition pris rapidement avant de retourner au travail
Le client habitué	•	• Repas d'affaires
La famille	•	• Repas à thème (Saint Valentin)
Des clients étrangers en voyage en France	•	• Repas du marché
Le personnel de l'entreprise voisine	•	• Repas aux spécialités locales

Document D : Situation géographique des vignobles A.O.C. français

① Bordelais	② Sud-Ouest	③ Languedoc-Roussillon	④ Val de Loire
⑤ Vallée du Rhône	⑥ Bourgogne	⑦ Provence	⑧ Alsace



Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 8/13
---------------	---	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document E : Classification des fromages

Origines / Régions	Appellations A.O.P. (A.O.C.)	Type de lait	Famille
Normandie			
Rhône-Alpes			
Auvergne			
Bourgogne			
Alsace			
Champagne			

Document F : Le petit-déjeuner continental

Définition du petit-déjeuner continental	
Listing des produits composant le petit- déjeuner continental	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 9/13
---------------	---	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document G : Les locaux en restauration

Locaux destinés à la clientèle	
	Lieu de détente qui permet aux clients de consommer des boissons.
	Lieu où les clients prennent leur repas, spacieux, il donne une sensation de bien-être.
Locaux destinés au personnel	
	Local où le personnel peut se mettre en tenue professionnelle, doté de toilettes et de douches.
	Lieu où le personnel peut prendre ses repas, c'est un lieu de détente.
Locaux destinés au service	
	Lieu destiné au lavage du matériel du restaurant (assiettes, couverts...) comprenant un poste d'élimination des déchets et une machine de lavage.
	Local où sont stockés, à température idéale de service, les vins disponibles à la vente.
Locaux destinés au stockage	
	Local où sont entreposées toutes les denrées non périssables de l'entreprise, situé généralement en sous-sol ou à l'arrière de l'entreprise.
	Lieu de stockage des nappes, serviettes... utiles au restaurant

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 10/13
---------------	---	---------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document H : L'étiquetage des fruits et légumes

Chiffre	Préciser les indications de l'étiquette
Le chiffre 1 correspond à :	
Le chiffre 2 correspond à :	
Le chiffre 3 correspond à :	
Le chiffre 4 correspond à :	
Le chiffre 5 correspond à :	
Le chiffre 6 correspond à :	

Document I : La brigade de cuisine

Dirige la cuisine, embauche le personnel. Responsable de la gestion de la cuisine.	Remplace le chef pendant ses absences. C'est souvent un chef de parti reconnu pour ses compétences.
Élabore les plats en sauce, et réalise les fonds.	Il est responsable de tous les produits stockés en chambre froide. Prépare les viandes servies chaudes ou froides.
Prépare les légumes, les garnitures, les œufs, les entrées à base de fromage.	Prépare les rôtis, les grillades et les aliments traités en friture.
Prépare les préparations sucrées, les entremets de cuisine et les pâtes utilisées dans les autres postes	Prépare les produits de la mer, les fumets, les sauces qui les accompagnent.
Il remplace les chefs de parties absents. Il connaît tous les postes.	Prépare les repas du personnel.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 11/13
---------------	--	---------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document J : Les sauces

	Classification	Composition
<i>Sauce vinaigrette</i>	<i>Sauce émulsionnée froide instable</i>	<i>Poivre, sel fin, vinaigre, huile</i>
Sauce béarnaise		
Beurre Blanc		

Document K : Fiche de nettoyage des sols

Numéroter de 1 à 10 les étapes du mode opératoire dans le bon ordre.

MODE OPERATOIRE	
	Ouvrir les vannes d'arrivée d'eau
	Fermer l'arrivée d'eau
	Laisser sécher
	Évacuer l'eau avec une raclette vers les siphons de sol
	S'assurer qu'il n'y ait plus d'aliments ni de petit matériel dans la pièce à nettoyer
	Laisser agir 5 minutes
	Brosser si nécessaire
	Placer le bouton en position lavage, pulvériser
	Éliminer les résidus et déchets dans les siphons de sol
	Éliminer ou ramasser tous les résidus et déchets

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 12/13
---------------	---	---------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document L : Les cinq sens et leur examen

SENS	EXAMEN
<i>L'ouïe</i>	<i>Auditif</i>

Document M : Les modes de cuisson

PLATS	MODE DE CUISSON
<i>Entrecôte grillée</i>	<i>Griller</i>
Veau Marengo	
Pommes vapeur	
Pommes Pont-Neuf	
Haricots verts	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 13/13
---------------	--	---------------	--------	----------------