

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen ou concours :	Série* :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
NE RIEN ÉCRIRE	(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 :	
	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)	
<b>Note finale EP2 [(a+b) / 4]</b>			<b>/ 20</b>

1<sup>ère</sup> partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

**PAGE DE GARDE**  
**(remise obligatoirement avec la copie)**

Questions	Annexes	Documents à rendre	Questions sur	Points obtenus
1	1 – Listing des locaux et des documents	A	3,5	
2		B	4	
3		C	6	
4		D	4	
5	2 – Extrait de l'ancienne carte du bar	E	6	
6	3 – Extrait de la carte des vins du bar	F	3,5	
7		G	3	
8		H	4	
9		I	4	
10		J	6	
11	4 – Extrait de la carte du restaurant gastronomique	K	4	
12		L	6	
13		M	6	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES <b>MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE</b>	Session 2010
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 -</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	SUJET
		<b>S 1/15</b>

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

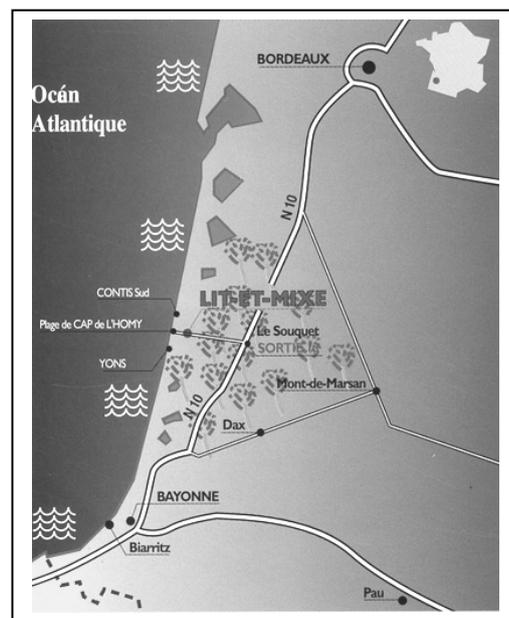
## MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous avez postulé, en tant que commis polyvalent au complexe hôtelier « **Le Nymphéa** » situé à Biarritz et votre candidature a été retenue. Cet établissement se compose de :

- Un hôtel 4 étoiles de 45 chambres et de 2 suites ;
- Un bar ;
- Un restaurant gastronomique de 60 places, avec terrasse extérieure, dont vous trouverez ci-dessous un extrait de la carte ;
- Une brasserie ;
- Un centre de remise en forme.

**Madame DAVID**, responsable restauration, vous annonce que vous effectuez une période d'essai en restaurant et en cuisine avant de vous affecter à un poste précis.

Vous commencez votre période d'essai dès maintenant...



Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : EP2	S.2010	<b>S 2/15</b>
---------------	--	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

### TRAVAIL À FAIRE

1) *Aujourd'hui c'est votre première journée au restaurant. Madame DAVID vous fait la visite des lieux. À cette occasion et à l'aide de l'annexe 1, vous complétez le document de synthèse qui vous servira de mémo pour les prochains jours.*

➔ À partir de vos connaissances et de l'annexe 1, compléter le **document A**.

2) *Grâce aux informations du tableau de service, vous savez précisément qui fait quoi dans le restaurant gastronomique. Madame DAVID veut vérifier vos acquis en vous faisant compléter un tableau récapitulatif où vous devez renseigner le nom du poste responsable de la tâche indiquée.*

➔ À partir de vos connaissances, compléter le **document B**.

3) *Une semaine plus tard, vous évoluez au room-service. Madame Riboullet, une cliente habituée, souhaite avoir ce soir dans sa chambre une corbeille de fruits. Vous décidez de la lui préparer.*

➔ À partir de vos connaissances, compléter le **document C**.

4) *Madame Riboullet qui occupe la chambre 124, vous informe également qu'elle souhaite avoir pour demain matin 9h30 un petit déjeuner continental servi en chambre. Elle vous fait confiance pour la préparation de celui-ci, et vous demande de compléter sa fiche petit-déjeuner.*

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

5) *Plus tard, vous évoluez au bar. Arthur le chef barman, souhaite réorganiser la carte du bar. Il vous demande de l'aider en remplaçant les produits de l'ancienne carte en annexe 2, sur la nouvelle carte.*

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

6) *Le bar propose également une sélection de vins servis au verre (annexe 3). Arthur souhaite vérifier vos acquis sur les régions viticoles afin de savoir s'il peut vous faire confiance pour aller prendre les commandes.*

➔ À partir de vos connaissances et de l'annexe 3, replacer les appellations sur le **document F**.

7) *Durant votre dernier jour de repos, vous vous êtes promené dans Biarritz. À cette occasion, vous avez vu plusieurs enseignes de restauration. De votre propre chef, vous vous amusez à relier les enseignes vues à la formule de restauration correspondante.*

➔ À partir de vos connaissances, compléter le **document G**.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : EP2	S.2010	<b>S 3/15</b>
---------------	--	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

8) *Après 3 semaines d'essai au restaurant, vous allez passer maintenant en cuisine. Mais avant, Madame DAVID souhaite tester de manière générale vos connaissances via un questionnaire où vous devez répondre par vrai ou faux.*

➔ À partir de vos connaissances, renseigner le **document H**.

9) *Lors d'un contrôle sanitaire en cuisine, il s'est avéré que « la marche en avant » n'était pas respectée. Le chef Monsieur Dufond, vous demande en quelques mots de rédiger une explication sur le principe de « la marche en avant ».*

➔ À partir de vos connaissances, renseigner le **document I**, sous forme d'une phrase rédigée.

10) *Pour la mise en place de la nouvelle carte, le chef, Monsieur Dufond désire rencontrer son fournisseur de fruits et légumes et vous emmène aux halles avec lui. Sur place, vous constatez que les légumes de l'étale sont rangés par famille. Il vous demande le nom des familles de légumes.*

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

11) *Le restaurant se situant en bord de mer, Monsieur Dufond est livré quotidiennement en poissons. Aujourd'hui, il reçoit l'ensemble des poissons de la carte présentée (**annexe 4**). Il vous demande de les ranger dans les timbres en respectant leur forme.*

➔ À partir de vos connaissances et de l'**annexe 4**, compléter le **document K**.

12) *La carte du restaurant gastronomique "le Nymphéa" propose une sélection de pièces de viande cuisinées. Le chef vous demande de compléter le tableau de synthèse sur les appellations et leurs modes de cuisson.*

➔ À partir de vos connaissances, compléter le **document L**.

13) *Afin d'avoir un affichage clair, le chef souhaite coller des affichettes sur les chambres froides positives. Celles-ci préciseront les températures et les produits pour chaque chambre froide.*

➔ À partir de vos connaissances, renseigner le **document M**.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : EP2	S.2010	<b>S 4/15</b>
---------------	--	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

## LES ANNEXES

### Annexe 1 : Listing des locaux et des documents

N°	Nom des locaux et des documents
1	Le bar
2	Local poubelle
3	Les vestiaires
4	Les fiches de poste
5	La plonge
6	Les toilettes
7	L'office

N°	Nom des locaux et des documents
8	La cave
9	Le planning
10	Le plan de salle
11	La terrasse
12	Le hall d'accueil
13	La salle de restaurant
14	Des notes de services

### Annexe 2 : Extrait de l'ancienne carte du bar

#### *Bar du Nymphéa*

- Martini Rouge
- Orangina
- Pineau des Charentes
- Ricard
- Tequila
- Muscat de Rivesaltes
- Vodka
- Saint Yorre
- Evian
- Whisky
- Jus d'orange
- Porto

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 : Extrait de la carte des vins du bar

<i>Appellations</i>	<i>Millésime</i>	<i>Prix au Verre (12,5 cl)</i>
<i>A.O.C. Champagne Brut</i>		6 €
<i>A.O.C. Patrimoine</i>	2007	4 €
<i>A.O.C. Bandol</i>	2008	5 €
<i>A.O.C. Gewurztraminer</i>	2007	5 €
<i>A.O.C. Châteauneuf du Pape</i>	2003	8 €
<i>A.O.C. Muscadet de Sèvre et Maine</i>	2008	4 €
<i>A.O.C. Pomerol</i>	2002	8 €

Annexe 4 : Extrait de la carte du restaurant gastronomique

<u>LES POISSONS :</u>	
- Saumon grillé, piperade Basquaise	12,00€
- Sole entière, beurre citronné	16,00€
- Chipirons (calamars) sautés à la Basquaise	15,50€
- Panaché de poissons parillada au beurre citronné (selon arrivage) <i>Saumon, Thon, Daurade, Turbot, Barbue, Cabillaud, Saint Pierre</i>	22,00€
<u>LES VOLAILLES :</u>	
- Poulet Basquaise	14,00€
- Magret de canard à la plancha	15,50€
<u>LES VIANDES :</u>	
- Jambon braisé Maillot	13,00€
- Rôti de veau	17,00€
- Blanquette d'agneau à l'ancienne	16,50€
- Carré d'agneau rôti	14,50€
- Entrecôte grillée sur la plancha	18,50€
- Pavé de rumsteck, sauce du moment	16,00€
- Côte de bœuf (pour 2 personnes)	27,00€
- Axoa	14,00€
<i>Veau haché mijoté aux oignons, ail, poivron et piment d'Espelette</i>	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : EP2	S.2010	<b>S 6/15</b>
---------------	--	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

## LES DOCUMENTS À RENDRE

### Document A : Synthèse de la visite des locaux

*Reporter les bons numéros des lieux et des documents dans les cases du texte ci-dessous*

Dès que l'on entre dans le restaurant gastronomique, les clients sont dans  N°. C'est le lieu où l'on regarde si les clients ont réservé et où l'on prend leurs manteaux.

Juste à côté il y a  N°, ceux-là sont réservés aux clients. Ils viennent s'y rafraichir.

Là, nous passons devant  N°, les clients peuvent venir y boire un verre. Il n'est d'ailleurs par rare de voir les clients venir y prendre un digestif en fin de repas.

Nous sommes ici dans  N°, spacieuse, elle permet d'accueillir jusqu'à 60 personnes. Mais l'été, nous exploitons aussi  N°, où l'on peut recevoir près de 40 personnes. Abrisées par les parasols, elles ont vue sur la piscine.

Passons maintenant aux locaux réservés au service. Dès que l'on passe les portes battantes, nous trouvons  N°. Elle est équipée d'une machine de lavage pour la vaisselle du restaurant. Et à un accès direct au  N° pour aller jeter les déchets en respectant la marche en avant.

Puis nous avons  N°. On y trouve tout le matériel nécessaire au restaurant, les corbeilles de pain, les plateaux de fromages...

Au bout du couloir, en bas de l'escalier, vous trouverez  N°, où on y stocke, à température contrôlée, tous les vins du restaurant, les eaux et également les boissons pour le bar. Seul le sommelier et le chef barman y ont accès.

Et enfin, derrière la porte dans le couloir se trouve un local réservé au personnel  N°. C'est là que vous vous changerez. Veillez à bien mettre un cadenas à votre casier.

Juste à côté de ce dernier local se trouve le tableau de service. C'est ici que sont affichés tous les documents et toutes les informations qui vous concernent.

Il y a  N° où l'on voit quels sont vos horaires de travail et vos jours de repos.

Il y a aussi  N° qui vous permettent de savoir qui est responsable de quoi et quelles sont vos tâches.

Il y a aussi  N° qui vous permet de voir dans quel rang vous allez travailler.

Et parfois Madame DAVID y accroche  N°, lorsqu'elle a des messages à faire passer à toute l'équipe.

Il est donc nécessaire de regarder ce tableau tous les jours.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : EP2	S.2010	<b>S 7/15</b>
---------------	--	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document B : Tableau récapitulatif des tâches attribuées au personnel dans un restaurant gastronomique

TÂCHES	NOM DU POSTE RESPONSABLE
Nettoyer la salle de restaurant et les toilettes clients	.....
Accueillir les clients et les installer à table	.....
Conseiller le vin, le présenter et le servir	.....
Préparer les boissons apéritives et les boissons chaudes	.....
Débarrasser les tables et les guéridons	.....
Etablir les plannings du personnel	.....
Servir les mets	.....
Réceptionner les livraisons	.....

Document C : Corbeille de fruits

FAMILLE DE FRUITS	VOS PROPOSITIONS
<b>Fruits à pépins</b>	→
	→
<b>Fruits à noyau</b>	→
	→
<b>Agrumes</b>	→
	→
<b>Fruits exotiques</b>	→
	→
<b>Fruits secs</b>	→
	→
<b>Fruits rouges</b>	→
	→

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document D : Fiche petit déjeuner continental

Compléter la fiche et cocher les éléments que vous servirez pour un petit déjeuner continental

**Le Nymphéa**

**FICHE PETIT DÉJEUNER**



*Si vous souhaitez prendre votre petit déjeuner en chambre, merci de compléter cette fiche.*

Nom du client : .....

Numéro de chambre : .....

Heure de service : .....

Type de petit-déjeuner choisi : .....

*Cochez les produits que vous souhaitez*

Boisson chaude (café ou thé ou chocolat) \_\_\_\_\_

Jus d'orange \_\_\_\_\_

Jus de pamplemousse \_\_\_\_\_

Viennoiseries \_\_\_\_\_

Céréales \_\_\_\_\_

Pain \_\_\_\_\_

Charcuterie \_\_\_\_\_

Œufs brouillés \_\_\_\_\_

Yaourt \_\_\_\_\_

Trilogie de fromages \_\_\_\_\_

Beurre \_\_\_\_\_

Confiture \_\_\_\_\_

Fruit frais de saison \_\_\_\_\_

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : EP2	S.2010	<b>S 9/15</b>
---------------	--	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document E : Nouvelle carte du bar

## Extrait de la carte

ANISÉ :

- .....

VERMOUTH :

- .....

VIN DOUX NATUREL :

- .....

VINS DE LIQUEUR :

- .....
- .....

EAUX DE VIE DE GRAINS :

- .....
- .....

## Bar le Nymphéa



EAUX DE VIE DE PLANTES :

- .....

BOISSONS RAFRAICHISSANTES SANS ALCOOL :

- .....
- .....

EAUX MINÉRALES PLATES :

- .....

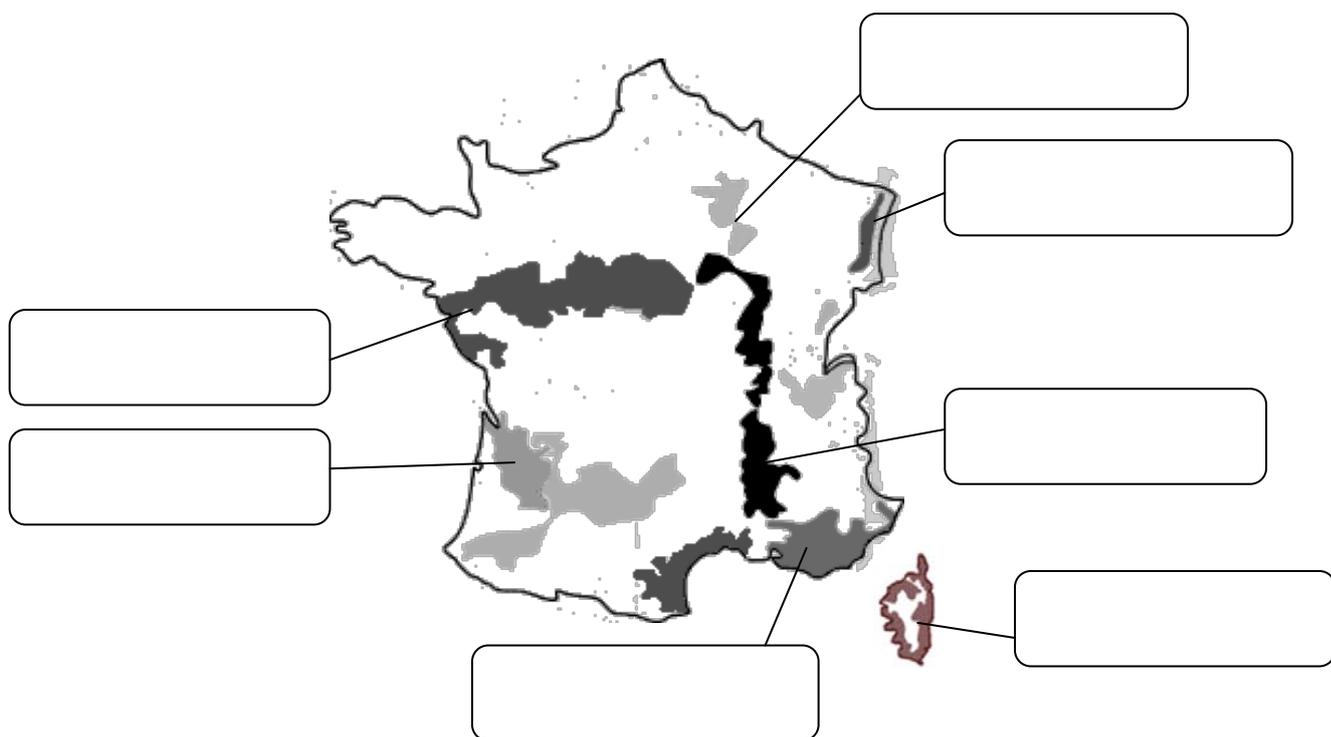
EAUX MINÉRALES GAZEUSES :

- .....

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	<b>S 10/15</b>
---------------	---	---------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document F : Carte de France viticole



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document G : Les formules de restauration

Enseigne de restauration commerciale	Type de restauration commerciale
 <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <p>Restauration rapide Fast-food</p>
 <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <p>Restaurant Gastronomique</p>
 <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <p>Libre Service (cafétéria)</p>
 <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <p>Brasserie</p>
 <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <p>Restaurant à thème</p>
 <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <p>Restauration automatique</p>

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document H : Tableau de connaissance

AFFIRMATIONS	VRAI	FAUX
Le roux est réalisé avec du beurre et de la farine.		
Le beurre maître d'hôtel est un beurre émulsionné à chaud.		
L'escargot est un mollusque terrestre.		
La langoustine est une petite langouste.		
La conchyliculture est l'élevage des coquillages.		
Les moules de bouchots sont des moules élevées sur des poteaux.		
La cuisson des œufs à la coque dure dix minutes.		
Les œufs avec la mention « extra frais » ont moins de 7 jours.		

Document I : Explication du principe de « la marche en avant »

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Document J : Classification des légumes

<b>Famille des.....</b>	<b>Famille des.....</b>	<b>Famille des.....</b>
Choux fleur Artichauts	Ail Oignon	Carottes Salsifis
<b>Famille des.....</b>	<b>Famille des.....</b>	<b>Famille des.....</b>
Endives Asperges	Feuille de chêne	Crosne Pomme de terre Charlotte

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : EP2	S.2010	<b>S 13/15</b>
---------------	--	---------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document K : Le classement des poissons par forme dans les chambres froides

	<b>POISSONS 2 FILETS</b>	<b>POISSONS 4 FILETS</b>
<b>POISSONS PLATS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● .....</li> <li>● .....</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> </ul>
<b>POISSONS RONDS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> </ul>	

Document L : Les appellations et les modes de cuisson des viandes

	<b>Appellation des morceaux utilisés</b>	<b>Mode de cuisson</b>
<b>Blanquette d'agneau</b>	.....	.....
<b>Entrecôte grillée</b>	.....	.....
<b>Carré d'agneau rôti</b>	.....	.....
<b>Pavé de rumsteck</b>	.....	.....
<b>Jambon braisé Maillot</b>	.....	.....
<b>Rôti de veau</b>	.....	.....

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document M : Stockage des matières premières

Famille de produits :

.....

Température de stockage :

.....



Famille de produits :

.....

Température de stockage :

.....



Famille de produits :

.....

Température de stockage :

.....



Famille de produits :

.....

Température de stockage :

.....

