

DANS CE CADRE	Académie : Examen : Spécialité/option : Épreuve/sous épreuve :	Session : Série : Repère de l'épreuve :
	<b>NOM :</b> (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) <b>Prénoms :</b> Né(e) le :	<b>N° du candidat</b> <input type="text"/>  (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
Ne rien Écrire	<input type="text"/> Note :	Appréciation du correcteur

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## BEP RESTAURATION OPTION Cuisine

### EP1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES, GESTION APPLIQUÉE

SESSION 2013

#### Matériel autorisé

*Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n°99-186 du 16 novembre 99.*

**Le prêt entre candidats est interdit.**

#### **CE DOSSIER COMPORTE 20 PAGES**

**Il est demandé aux candidats :**

- de contrôler que le dossier sujet soit complet,
- d'inscrire ses nom, prénoms et N° candidat, date de naissance, série ci-dessus,
- de ne pas dégrafer les feuilles,
- de **répondre obligatoirement sur ce dossier**,
- de rendre ce dossier en fin d'épreuve aux surveillants de salle.

## SUJET

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES <b>RESTAURATION</b> Session : 2013	<b>EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée</b> Coef : 6 Durée : 3 heures
Repère : 1306-EP1CUI	Ce sujet comporte <b>20</b> pages
	Page <b>1/20</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## PRÉSENTATION DU SUJET



### **Voltaire**

Source photo :  
www.analyse-  
ontologique.com

Le restaurant « Les Philosophes », restaurant gastronomique, propose à sa clientèle un dîner et un brunch philosophiques par semaine durant lesquels sont débattus de grands thèmes. Les débats sont animés par un professeur tout au long de la soirée. Le responsable, monsieur Julien LEBLOIS, vous associe à l'organisation des soirées à thèmes.

## FICHE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

<b>Capacité moyenne de service</b>	
<i>90 couverts par jour</i>	
<b>Offre produits</b>	
<i>Carte à partir de 35 €, menus de 25 € à 90 €, formule bistrot (2 plats) le midi à 19 €</i>	
<b>Références</b>	
<i>Deux fourchettes et un bib gourmand au Guide Michelin</i>	
<b>Situation</b>	
<i>Centre ville avec vue sur la cathédrale Notre Dame de Paris</i>	
<b>Coordonnées</b>	<a href="mailto:restaurantlesphilosophes@gmail.com">restaurantlesphilosophes@gmail.com</a> 589 boulevard Saint Michel 75005 PARIS 01 42 xx xx xx
<b>Forme juridique</b>	<b>SARL</b>
<b>Capital</b>	50 000 euros
<b>Effectif</b>	8 salariés et 2 apprentis
<b>Références bancaires</b>	Banque professionnelle 29103 00002 76144112001 22
<b>RCS</b>	Paris B 329 715 916
<b>APE</b>	5621 Z - Restaurant

## MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous avez été recruté(e) en tant que commis au sein du restaurant « Les Philosophes ».

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION**

<b>Technologie OPC</b>				<b>Sciences appliquées</b>			
Thèmes abordés				Thèmes abordés			
<b>Dossier 1</b>	<b>LA VIANDE</b>	8,5	points	<b>Dossier 4</b>	<b>LA QUALITÉ SANITAIRE</b>	5,5	points
<b>Dossier 2</b>	<b>LES PAI</b>	5,5	points	<b>Dossier 5</b>	<b>L'ÉTUDE DU MENU</b>	5,5	points
<b>Dossier 3</b>	<b>LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION</b>	6	points	<b>Dossier 6</b>	<b>LE FOUR ET LE NETTOYAGE</b>	9	points
<b>TOTAL</b>		<b>/20 Points</b>		<b>TOTAL</b>		<b>/20 Points</b>	

<b>Gestion appliquée</b>			
Thèmes abordés			
<b>Dossier 7</b>	<b>L'ORGANISATION DE L'ENTREPRISE</b>	6	points
<b>Dossier 8</b>	<b>LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS</b>	7	points
<b>Dossier 9</b>	<b>LA RESPONSABILITÉ DU RESTAURATEUR</b>	7	points
<b>TOTAL</b>		<b>/20 Points</b>	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Technologie organisation et production culinaire

Le restaurant « Les Philosophes » va proposer une nouvelle carte à sa clientèle. Le chef vous associe à l'élaboration de cette carte.

### Dossier n° 1 : LA VIANDE DE BOUCHERIE

#### Le contexte

Le chef de cuisine vous présente la nouvelle carte des viandes **DOCUMENT T1**. Il vous interroge sur les cuissons correspondant aux morceaux choisis.

#### Votre rôle

Classer les plats de la carte en fonction du mode et du temps de cuisson dans le tableau **ANNEXE T1**.

Indiquer la couleur des viandes et des volailles **ANNEXE T2**.

### Dossier n° 2 : LES PAI

#### Le contexte

Le chef reçoit la fiche produit du fond de veau PAI **DOCUMENT T2** et vous questionne à propos de son utilisation.

#### Votre rôle

Définir le sigle PAI, lister les avantages et les inconvénients et donner des exemples d'utilisation **ANNEXE T3**.

### Dossier n° 3 : LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION

#### Le contexte

L'élaboration de la carte demande une connaissance approfondie des procédés de conservation. Les différents modes de stockage des denrées alimentaires doivent s'effectuer dans le respect de la législation en vigueur.

#### Votre rôle

Appliquer les modes de conservation et les températures de stockage **ANNEXE T4**.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT T1

### CARTE DES VIANDES

- ∞ Côtelettes d'agneau de lait grillées
- ∞ Tournedos façon Rossini
- ∞ Tendre aiguillette baronne
- ∞ Pot au feu au bouillon parfumé
- ∞ Jambonnette de canard poêlée
- ∞ Poule au pot
- ∞ Coquelet rôti au foie gras et fruits secs

## DOCUMENT T2

### FOND DE VEAU CHEF

#### Avantages



- Fond à texture en pâte et à conservation ambiante.
- Ce fond est élaboré à partir de jus de cuisson concentré et de garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fond, d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en œuvre simple et immédiate.
- Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté.
- La puissance d'un fond traditionnel réduit longuement, alliée à la finesse du goût de veau, vous assurant une performance optimale en recette.

#### Suggestions

- Base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes, en déglacage pour la confection de jus corsés.
- Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une préparation chaude ou froide (vinaigrette au jus de viande, farce...) à toutes les étapes de sa mise en œuvre.
- Mouillement pour vos sautés et estouffades, braisage et glaçage des légumes.
- Fond non lié pour une plus grande liberté d'utilisation.

Source : Nestlé

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE T1**

Classer les plats de la carte **DOCUMENT T1**, en fonction du mode et du temps de cuisson.

CUISSON RAPIDE		CUISSON LONGUE	
Plats	Modes de cuisson	Plats	Modes de cuisson
• Côtelette d'agneau	• GRILLER	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
		•	•

**ANNEXE T2**

Relier par une flèche les viandes ci-dessous en fonction de leur couleur de chair.

Agneau de lait •

Bœuf •

Coquelet •

Poule •

Canard •

• Viande rouge

• Volaille à chair brune

• Viande blanche

• Volaille à chair blanche

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE T3**

En vous aidant de la fiche produit **DOCUMENT T2**, remplir le tableau ci-dessous.

DÉFINITION DU SIGLE	
PAI : .....	
AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>• Large gamme de produits</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>• Nécessite une personnalisation</li></ul>
EXEMPLES D'APPLICATIONS CULINAIRES	
<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</li></ul>	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE T4**

Indiquer les lieux de stockage et les températures dans le tableau ci-dessous :

<b>DENRÉE</b>	<b>LIEU DE STOCKAGE</b>	<b>TEMPÉRATURE DE STOCKAGE</b>
<b>VIANDE</b>		
<b>OEUF</b>		
<b>POMME DE TERRE</b>		
<b>VOLAILLE</b>		
<b>PRODUIT SURGELÉ</b>		
<b>POISSON</b>		



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Sciences appliquées**

**Dossier n°5 : LA QUALITÉ SANITAIRE**

**Le Contexte**

Une équipe de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) se présente au restaurant « Les philosophes » pour vérifier la qualité sanitaire des aliments.

Ils effectuent différents contrôles :

- les dates de péremption des denrées se trouvant dans les chambres froides,
- l'état de santé du personnel,
- les plats témoins.

**Votre rôle**

Identifier les risques liés à une mauvaise qualité sanitaire en complétant l'**ANNEXE S1**.

**Dossier n°6 : L'ÉTUDE DU MENU**

**Le Contexte**

Dans le cadre de la soirée à thème Albert Schweitzer, un menu spécial est proposé **DOCUMENT S1**. Le restaurant propose en plus aux clients, un buffet de fruits frais.

**Votre rôle**

Analyser la qualité alimentaire du menu en complétant l'**ANNEXE S2**.

**Dossier n°7 : LE FOUR ET LE NETTOYAGE**

**Le Contexte**

Le secteur pâtisserie du restaurant « Les Philosophes », vient d'être équipé d'un nouveau four électrique : un four à chaleur pulsée. Le commis de cuisine consulte la notice explicative de ce nouvel équipement.

**Votre rôle**

Indiquer des informations sur la production de chaleur du four à chaleur pulsée et énoncer les différents rôles d'un bionettoyage en complétant l'**ANNEXE S3**.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT S1**

**MENU ALSACIEN**

Pressée de foie gras et gelée de coings

\*\*\*\*

Truite au Riesling

\*\*\*\*

Filet de bœuf sauté aux baies de genièvre  
Croustillant de pommes de terre aux herbes

\*\*\*\*

Munster fermier

\*\*\*\*

Cassolette de mirabelles au pain d'épices et glace à la  
cannelle

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE S1**

1. Expliciter les abréviations de DLC et DLUO.

- DLC : .....
- DLUO : .....

2. Indiquer le rôle des plats témoins dans un restaurant.

.....  
.....  
.....

3. Définir l'appellation « porteur sain ».

.....  
.....  
.....

4. Préciser une partie du corps qui peut être un réservoir de micro-organismes chez un « porteur sain ».

.....  
.....  
.....

5. Indiquer deux situations qui obligent le salarié à se présenter à une visite médicale.

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE S2**

1. Indiquer dans le tableau suivant les groupes d'aliments des plats proposés dans le menu **DOCUMENT S1**.

<b>MENU</b>	<b>GROUPE D'ALIMENTS</b>
Foie gras	
Truite	
Boeuf	
Pommes de terre sautées	
Munster	

2. Citer deux constituants alimentaires.

▪ Énergétique :

-  
-

▪ Non énergétique :

-  
-

3. Indiquer le groupe d'aliment en excès et un groupe manquant.

▪ Groupe en excès : .....

▪ Groupe manquant : .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE S3**

1. Retrouver le mode de production de chaleur du four à chaleur pulsée à partir des éléments ci-dessus : entourer la réponse exacte.

Combustion - Effet joule - Induction - Micro-ondes

2. Nommer l'organe de l'appareil à l'origine de la production de chaleur dans ce four.

.....  
.....  
.....

3. Indiquer le mode de propagation de la chaleur dans ce four.

.....  
.....  
.....

4. Indiquer le rôle du ventilateur dans l'enceinte de ce four.

.....  
.....  
.....

5. En fin de cuisson le gâteau doit être rapidement sorti du four alors qu'il est encore chaud.

5.1. Indiquer une précaution à prendre lors de la sortie du gâteau du four.

.....  
.....  
.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5.2. Justifier cette précaution.

.....  
.....  
.....

6. Indiquer les deux objectifs de l'utilisation d'un détergent - désinfectant.

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

7. Préciser l'action de chaque étape d'un bionettoyage.

ÉTAPES	ACTIONS
Pré-nettoyage	Éliminer les déchets
Nettoyage	
Désinfection	
Rinçage	

8. Citer les quatre paramètres d'efficacité d'un détergent - désinfectant.

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Gestion appliquée

Monsieur Julien LEBLOIS vous présente son équipe et vous demande de l'aider dans la gestion de son entreprise, d'un point de vue juridique et commercial.

### Dossier n°7 : L'ORGANISATION DE L'ENTREPRISE

#### Le contexte

Monsieur Julien LEBLOIS vous remet un document présentant son équipe, afin que vous repérez la place et la fonction de chaque acteur de l'entreprise **DOCUMENT G1**.

#### Votre rôle

Compléter l'organigramme **ANNEXE G1**.

Répondre aux questions **ANNEXE G2**.

### Dossier n°8 : LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

#### Le contexte

Le 12 juin 2013, vous venez d'effectuer la réception de la dernière commande de beurre du mois et vous décidez, à partir des informations du **DOCUMENT G2**, de mettre à jour la fiche de stock par la méthode Premier Entré Premier Sorti (PEPS).

#### Votre rôle

Compléter la fiche de stock **ANNEXE G3**. Tous les calculs seront arrondis à 2 décimales.

### Dossier n°9 : LA RESPONSABILITÉ DU RESTAURATEUR

#### Le contexte

En matière de responsabilité, le restaurateur et son personnel doivent être très vigilants. Julien LEBLOIS vous remet le **DOCUMENT G3** afin que vous analysiez une situation rencontrée dans la profession.

#### Votre rôle

Répondre aux questions **ANNEXE G4**.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT G1

Julien LEBLOIS est gérant, il a créé ce restaurant.

Aujourd'hui, Rémi DACET est chef de cuisine, il a directement sous ses ordres :

- Philippe VERDOT, pâtissier,
- Nicole BLONDEL, second de cuisine.

Un commis est affecté à la cuisine : Paul BARD.

L'entreprise a aussi signé un contrat d'apprentissage avec Marc DUPIN qui travaille sous l'autorité de Paul.

Un maître d'hôtel, Patrice VERGNE a été embauché. Celui-ci est responsable du service en salle et travaille avec un chef de rang, Bruno MEILLOT, une commis serveuse, Delphine PINOT et un apprenti serveur, Franck BLANC.

Julien LEBLOIS assure la gérance, le secrétariat et la comptabilité.

## DOCUMENT G2



BEURRE DOUX PLAQUETTE 0,5 kg  
Référence : 02.145

### **Stock initial au 01/06/2013**

- Beurre doux : 10 à 1,13 €

### **Les opérations du mois de juin 2013**

- 02/06 Bon d'entrée n°27 : 30 à 1,18 €
- 05/06 Bon de sortie n°43 : 26
- 08/06 Bon de sortie n°45 : 12
- 12/06 Bon d'entrée n°33 : 30 à 1,15 €



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT G3

### Courrier des lecteurs

Journal de l'hôtellerie-restauration du 14 juin 2012

*Le restaurateur est responsable des dommages causés à sa clientèle. Un serveur a renversé de la sauce sur le chemisier et la veste d'une cliente. Nous lui avons proposé le nettoyage au pressing à nos frais, mais prétextant être en vacances elle a dit préférer s'en occuper de retour chez elle. Or selon cette cliente, les taches sont restées sur sa veste. Elle nous demande de la lui rembourser alors qu'elle n'était pas neuve.*

*Que dit la législation et comment savoir si le montant qu'elle annonce correspond bien à la valeur de la veste ?*

RICHARD

Selon l'article 1384 du code civil, "on est responsable non seulement du dommage que l'on cause par son propre fait, mais encore de celui qui est causé par le fait des personnes dont on doit répondre, ou des choses que l'on a sous sa garde". En clair, vous êtes responsable du dommage causé à un client par un salarié qui a renversé de la sauce sur sa veste. Ces accidents survenus dans le cadre de votre activité sont couverts par la garantie responsabilité civile de votre contrat d'assurance. L'assureur indemnise ces dommages matériels en laissant souvent une franchise à la charge de l'établissement assuré pour éviter l'inflation des petits sinistres. En raison du coût de ce litige et du montant de la franchise restant à votre charge, vous pouvez souhaiter régler directement ce différend. S'agissant d'une tache sur la veste d'une cliente, vous pouvez proposer à celle-ci de prendre en charge le nettoyage de la veste par un teinturier ou, si elle justifie de l'impossibilité de faire nettoyer cette tache par un professionnel, ticket à l'appui, vous devrez alors la dédommager. Dans ce cas,

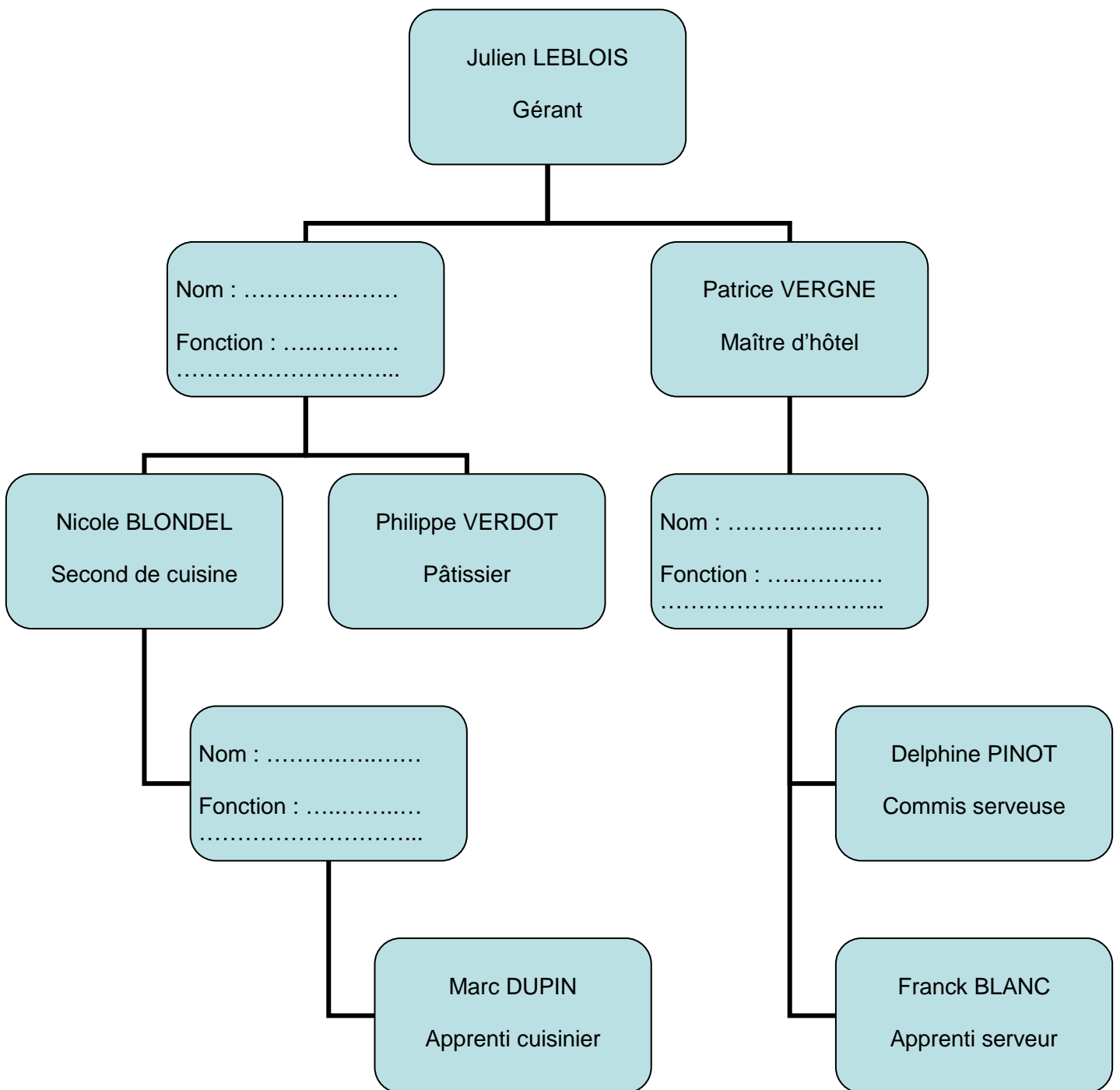
le dédommagement correspond à la valeur d'achat de la veste, diminué d'un coefficient de vétusté. Les teinturiers eux-mêmes, en cas de détérioration des vêtements qui leurs sont confiés, proposent un barème d'indemnisation auquel il est appliqué un abattement en fonction de l'ancienneté. L'indemnisation est égale à : 80 % pour un vêtement acheté depuis moins de trois mois, 60 % s'il est acheté depuis moins de trente mois, et 30 % au-delà. Votre cliente ne peut donc pas prétendre au remboursement d'une veste neuve (sauf si elle l'était, et que cela peut être justifié par une facture). Face à cette situation conflictuelle, il vaut mieux transmettre le dossier à votre assureur, qui saura gérer au mieux la situation et proposera à cette cliente une indemnisation de son vêtement à sa juste valeur, en lui demandant d'apporter tous les justificatifs. En cas de refus de cette dernière, il assurera votre défense devant les tribunaux et prendra en charge tous les frais.

Source : [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) n°3294 du 14/06/2012  
Blog des Experts - Droit et réglementation en CHR  
Consulté le 15/11/2012 à 10 h 50

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G1

Organigramme hiérarchique du restaurant « Les Philosophes »




# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE G2

1- Donner l'effectif de l'entreprise.	
2- Préciser le sens de lecture de l'organigramme.	
3- Indiquer le nom du responsable du service en salle et le nombre de ses subordonnés.	
4- Citer le responsable direct de Philippe VERDOT.	
5- Nommer le type d'organigramme du restaurant « Les Philosophes ».	

## ANNEXE G3

### FICHE DE STOCK Premier Entré Premier Sorti

	<b>Article :</b> ..... <b>Réf. :</b> ..... <b>Unité de stockage :</b> plaquette	<b>Stock minimum :</b> 2 <b>Stock maximum :</b> 40 <b>Stock d'alerte :</b> 12								
Dates	Documents	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Quantité	CUHT en €	Montant en €	Quantité	CUHT en €	Montant en €	Quantité	CUHT en €	Montant en €
01/06	Stock initial									

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE G4**

1. Citer la personne qui a commis une faute.

.....  
.....

2. Indiquer la personne qui a subi un préjudice.

.....  
.....

3. Qualifier le préjudice subi en cochant la réponse appropriée.

- Moral                       Physique                       Matériel

4. Désigner le responsable du préjudice. Justifier la réponse.

.....  
.....  
.....

5. Donner avec précision le nom de la responsabilité engagée.

.....

6. Indiquer la démarche à entreprendre pour se prémunir des dommages qui peuvent être commis au sein de son entreprise.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....