

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

**BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION
ET DE L'HÔTELLERIE**

EP2

SESSION 2003

CORRIGÉ

Temps alloué au total : 2 h

Coefficient : 4

ATTENTION :

- 1) Ne pas dégrafer la liasse « corrigé ».

1 TERMES CULINAIRES : 3 POINTS

Ebarber : Parer les œufs cuits pochés. Eliminer les nageoires d'un poisson lors de son habillage

Fleurons : Petits motifs de décoration en forme de croissant et réalisés à partir de rognures de feuilletage.

Compoter : laisser fondre, à couvert sur le feu ou au four, une préparation pour obtenir une purée.

2 CITER : 3 POINTS

☞ **2 gibiers de poil :** Lièvre lapin de garenne

☞ **2 gibiers de plume :** Canard Colvert, grive, faisan, perdrix, bécasse, pigeon

☞ **2 venaisons :** Sanglier, cerf, biche, chevreuil

3 DONNER LA COMPOSITION DE LA MARINADE INSTANTANEE POUR POISSONS GRILLES : 2 POINTS

Huile d'olive, citron, thym, laurier

4 DONNER 1 DERIVEE POUR CHACUNE DES SAUCES CITEES : 1,5 POINT

☞ Sauce Béchamel ⇨ Mornay

☞ Sauce Béarnaise ⇨ Paloise, Foyot, Choron

☞ Sauce Poivrade ⇨ Grand veneur, Sauce Diane

Groupement interacadémique II		Session 2003	Code	
Examen et spécialité BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2				
Type CORRIGE	Date	Durée 2 heures	Coefficient 4	N° de page/total 1/9

5 DONNER LES EQUIVALENCES DES MORCEAUX POUR CHAQUE VIANDE EN COMPLETANT LE TABLEAU CI-DESSOUS : 4 Points (0.5pt/r)

AGNEAU	VEAU	BŒUF	PORC
Collet	Collier	Collier	Echine
Epaule	Epaule	Paleron	Épaule ou Palette
Filet mignon	Filet mignon	Filet	Filet mignon
Carré	Carré	Train de côte	Carré

6 COCHER LA BONNE CASE : 5 POINTS

POISSONS	2 FILETS	4 FILETS
Lotte	X	
Saumon	X	
Dorade	X	
Limande		X
Sole		X
Cabillaud	X	
Saint-Pierre	X	
Merlan	X	
Carrelet		X
Rouget	X	

7 TROUVER LES INGREDIENTS ET LES PROPORTIONS MANQUANTS POUR CHAQUE PATE : 3,5 POINTS

PATE BRISEE	PATE FEUILLETEE	PATE A CHOUX
☞ Farine : 0,250 Kg	Farine : 0,300 Kg	Eau : 0,500 L
☞ Beurre : 0,125 Kg	Eau : 0,150 L	Farine : 0,250 Kg
☞ Œuf : 1 pièce	Beurre : 0,225 Kg	Beurre : 0,160 Kg
☞ Sel : 0,005 Kg	Sel : 0,006 Kg	Sel : 0,010 Kg
☞ Sucre (<i>facultatif</i>) : 0,020 Kg		Œufs : 7 à 8 pièces

Groupement interacadémique II		Session	2003	Code
Examen et spécialité BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2				
Type	Date	Durée	Coefficient	N° de page/total
CORRIGE		2 heures	4	2/9

8 ATTRIBUER LE LEGUME QUI CONVIENT A CHAQUE GAMME DE LEGUMES :

5 POINTS

LEGUMES	
A	Petits Pois Carottes en appertisé
B	Haricots verts frais à équeuter
C	Lentilles cuites prêtes à l'emploi sous vide
D	Epinards en branches surgelés
E	Oignons émincés crus sous vide

GAMME DE LEGUMES	
B	1 ^{ère} Gamme
A	2 ^{ème} Gamme
D	3 ^{ème} Gamme
E	4 ^{ème} Gamme
C	5 ^{ème} Gamme

9 CITER : 4 POINTS

☛ DEUX CRUSTACES MARINS :

ARAIGNEE ETRILLE HOMARD LANGOUSTE LANGOUSTINE TOURTEAU
CREVETTE

☛ UN CRUSTACE D EAU DOUCE :

ECREVISSE

☛ UN LIEU DE PRODUCTION D HUITRES:

MARENNES OLERON

10 QUEL EST LE PRODUIT QUI PERMET LA COAGULATION DU LAIT LORS DE L'ELABORATION DU FROMAGE ? 1 POINT

PRÉSURE

11 COMPLETER LE TABLEAU SUIVANT : 4 POINTS

	APPELLATION DU FROMAGE
UN FROMAGE DE BREBIS AOC A PATE PERSILLE	ROQUEFORT
UN FROMAGE DE VACHE AOC NORMAND A PATE MOLLE ET CROUTE LAVEE	PONT L EVEQUE LIVAROT
UN FROMAGE DE CHEVRE EN FORME DE BUCHE	ST MAURE DE TOURAINE
UN FROMAGE DE VACHE A PATE CUITE	COMTE BEAUFORT ABONDANCE

Groupement interacadémique II		Session	2003	Code	
Examen et spécialité BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie					
Intitulé de l'épreuve EP2					
Type	Date	Durée	Coefficient	N° de page/total	
CORRIGE		2 heures	4	3/9	

B. Connaissances Technologiques de restaurant

12 QUEL EST LE TERME UTILISÉ LORSQUE L'ON AUGMENTE LE DEGRE ALCOOLIQUE DES VINS EN AJOUTANT DU SUCRE : 2 POINTS

– *CHAPTALISER*

13 COMMENT SE NOMME LE PRODUIT AJOUTE DANS LE VIN DE CHAMPAGNE QUI PROVOQUE LA DEUXIEME FERMENTATION EN BOUTEILLE ? 2 POINTS

– *LIQUEUR DE TIRAGE*

14 COMPLETEZ LE TABLEAU SUIVANT ; 3 POINTS

	PRODUITS
EAU DE VIE DE FRUITS BLANCHE	<i>MIRABELLE</i>
DEUX EAUX DE VIE DE VIN AOC	<i>COGNAC</i>
	<i>ARMAGNAC</i>

15 QUEL EST LE ROLE ESSENTIEL DES LEVURES LORS DES VINIFICATIONS ? 1 POINT

– *TRANSFORMATION DES SUCRES EN ALCOOL*

16 6) QUELLE EST L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE DES VINS SUIVANTS ? 6 POINTS

VINS	REGIONS
A.O.C. MEURSAULT	<i>BOURGOGNE</i>
A.O.C. CROZES HERMITAGE	<i>COTES DU RHONE</i>
A.O.C. SAUTERNES	<i>BORDELAIS</i>
A.O.C. MADIRAN	<i>SUD D'OUEST</i>
A.O.C. Vin d'Alsace RIESLING	<i>ALSACE</i>
AI VDQS GROS PLANT du Pays Nantais	<i>VIN DE NANTES</i>

Groupement interacadémique II		Session	2003	Code
Examen et spécialité BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2				
Type	Date	Durée	Coefficient	N° de page/total
CORRIGE		2 heures	4	4/9

17 CITER LE FRUIT CORRESPONDANT À LA VARIÉTÉ. 6 POINTS

VARIÉTÉS	FRUITS
GARRIGUETTE	<i>FRAISE</i>
REINETTE	<i>POMME</i>
WILLIAMS	<i>POIRE</i>
GRIOTTES MONTMORENCY	<i>CERISE</i>
CHASSELAS	<i>RAISIN</i>
MIRABELLE	<i>PRUNE</i>

18 COMPOSER UNE ASSIETTE NORDIQUE (4 POISSONS)
INDIQUER 4 PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT. 4 POINTS

Assiette nordique : Saumon fumé, truite fumée, anguille fumée, haddock, flétan...

Produits d'accompagnement : Toast, beurre, crème à l'aneth, citron, blinis, ...

Groupement interacadémique II		Session	2003	Code	
Examen et spécialité BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie					
Intitulé de l'épreuve EP2					
Type	Date	Durée	Coefficient	N° de page/total	
CORRIGE		2 heures	4	5/9	

Corrigé

1- Sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition (7,5 points)

Une campagne d'éducation nutritionnelle menée en 2002 avait pour but d'encourager la consommation de fruits et légumes.

1-1 D'après le texte, retrouver le rôle protecteur des fruits et légumes sur la santé.

* *Diminuer les risques de maladies cardio-vasculaires*

* *Diminuer les risques de cancer*

* *Permet de réduire les cas d'obésité*

* *Permet de réduire les cas de diabète*

4 × 0,25 = 1 point

1-2 Citer trois constituants alimentaires caractéristiques des fruits et légumes.

* *Fibres alimentaires*

* *Vitamines : Provitamine A ; Vitamine C*

* *Eau*

* *Éléments minéraux : nature et quantité variables*

**3 Constituants à citer
parmi la liste
3 × 1 point = 3 points**

1-3 Les fruits et légumes peuvent être consommés crus ou cuits. Or, lors de l'équilibre des repas, les « cuidités » ne peuvent pas remplacer les crudités. En indiquer la principale raison.

Les « cuidités » ont perdu les vitamines lors de la cuisson sous l'action de la chaleur, par oxydation, par diffusion dans l'eau. 1 point

1-4 Les fruits et légumes représentent la seconde source de calcium après les produits laitiers.

- 1-4-1 Indiquer précisément le rôle du calcium dans l'organisme.

Rôle plastique : constitution des os. 1 point

- 1-4-2 Une personne n'aime pas le fromage et le remplace par le yaourt afin de couvrir ses besoins en calcium.

Calculer la quantité de calcium dans 30 g de gruyère. (voir la composition ci-dessous)

Groupement inter académique II	Session 2003	Code :
BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie		
Intitulé de l'épreuve EP2		
Type : CORRIGÉ	Durée : 2 heures	Coefficient : 4 Page 6 / 9

100 g de gruyère contient 1000 mg de calcium
 1 g de gruyère contient 10 mg de calcium
 30 g de gruyère contient 300 mg de calcium

} 0,5 point

Calculer la quantité de calcium dans 125 g de yaourt. (voir la composition ci-dessous)

100 g de yaourt contient 150 mg de calcium
 25 g de yaourt contient 37,5 mg de calcium
 125 g de yaourt contient 187,5 mg de calcium

} 0,5 point

D'après ces résultats, cocher la bonne réponse :

- * 125 g de yaourt est équivalent à 30 g de gruyère pour un même apport en calcium.
 - * 125 g de yaourt n'est pas équivalent à 30 g de gruyère pour un même apport en calcium.
- 0,5 point

2- Sciences appliquées à l'hygiène (4 points)

2-1 Nommer l'intoxication alimentaire évoquée dans le texte.

- La salmonellose. 1 point

2-2 Nommer le micro-organisme responsable de cette maladie.

- La salmonelle. 1 point

2-3 D'après le texte et les connaissances acquises lors de la formation, cocher d'une croix les lieux de vie habituels de ce micro-organisme.

Lieux de vie habituels : 2 × 1 point = 2 points			
Intestins de l'homme	Voies respiratoires humaines	Voies cutanées humaines	Intestin de l'animal

3- Sciences appliquées à l'équipement (8,5 points)

Pour réduire le risque de contamination, un nettoyage et une désinfection des locaux et du matériel sont indispensables.

Pour effectuer cette tâche, il faut se référer au protocole d'entretien (voir page suivante).

3-1 Indiquer deux intérêts de lire et de respecter un protocole d'entretien. **2 × 1 = 2 points**

** Effectuer un nettoyage et désinfection efficace, dont le résultat sera bon.*

** Effectuer en nettoyage et désinfection sans risque pour la santé de la personne qui l'effectue (sécurité) → Responsabilité du personnel.*

3-2 Sur le protocole, compléter les éléments de la légende en reportant les numéros dans les cases prévues à cet effet. **4 points (8 × 0,5 pt)**

3-3 Préciser le rôle du détergent, et du désinfectant.

* rôle du détergent : *Eliminer les salissures (grasses).* **1 point**

* rôle du désinfectant : *Appliqué sur la matière inerte(0,5) pour éliminer les micro-organismes(0,5) ou stopper leur reproduction (0,5).* **1,5 point**

BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie	Corrigé :
EP2	Page 8 / 9

Protocole d'entretien

FICHE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

N° F R 0 0 1

6

Friteuse


Friteuse


Système de filtration intégré


Trempage


Rinçage


Remettre l'huile

Exécutant

Commis de cuisine - Apprentis

Fréquence

Après chaque changement d'huile

Produits

Perfo friteuse - Perfo dégraissant plus
Dilution 5 à 10%

Durée de contact



Matériel



MÉTHODE OU MODE OPÉRATOIRE

- 1 Eteindre la friteuse, laisser refroidir le bain d'huile.
- 2 Vidanger l'huile et la filtrer.
- 3 Enlever le ou les paniers ; démonter le couvercle.
- 4 Remplir d'eau aux 3/4 la cuve de la friteuse. Ajouter la dose de produit et compléter en eau jusqu'à 5 cm des bords.
- 5 Chauffer la solution à 70-80 °C ; éteindre et laisser agir durant 1 à 2 heures ou maintenir la température à 70 °C durant 30 à 60 minutes.
- 6 Laisser refroidir.
- 7 Laver les paniers et le couvercle avec Perfo dégraissant plus.
- 8 Vidanger la friteuse.
- 9 Rincer abondamment à l'eau ; laisser sécher.
- 10 Laver les parois extérieures avec Perfo dégraissant plus.
- 11 Remettre de l'huile.

Remarque : ne pas utiliser de jet d'eau à pression pour nettoyer ; ne pas utiliser Perfo friteuse sur l'aluminium et ses alliages.

Législation - Sécurité - Précaution

- Alcalin fort, éviter le contact avec les yeux et la peau.
- Porter des gants appropriés et un appareil de protection des yeux et du visage.
- En cas de projection dans les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
- Enlever immédiatement tout vêtement souillé ou éclaboussé.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.

Responsable

Nom : _____ Signature : _____

Qualité : _____

Contrôle

Visuel et oxyfritest pour le bain d'huile

(Source : «Technologie culinaire», de Michel Moincent Morel, Robert Labat et Richard Lemarié, Ed. BPI)

Légende à reporter			
N°1	Le produit à utiliser	N°5	Les tâches à effectuer
N°2	Le matériel à prévoir	N°6	L' appareil concerné
N°3	Les conditions à réunir pour effectuer un entretien efficace	N°7	La fréquence de nettoyage
N°4	La personne responsable de l'entretien	N°8	La nature du contrôle