

**GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II**

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

**EP2**

**SESSION 2003**

**SUJET**

**Temps alloué au total : 2 h**

**Coefficient : 4**

**ATTENTION :**

- 1) Document à rendre et à agraffer avec la copie.
- 2) Ne pas dégrafer la liasse « sujet » qui doit être rendue complète .
- 3) Répondre uniquement sur les feuilles du sujet

# BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

## DOSSIER I

### TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

#### A. CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE

1 TERMES CULINAIRES : 3 POINTS

Ebarber : .....

.....

Fleurons : .....

.....

Compoter : .....

.....

2 CITER : 3 POINTS

☞ 2 gibiers à poils : 1/..... 2/.....

☞ 2 gibiers à plumes : 1/..... 2/.....

☞

☞ 2 venaisons : 1/..... 2/.....

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

.....

.....

<b>Groupement interacadémique II</b>		Session	2003	Code
Examen et spécialité BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2				
Type	SUJET	Date	Durée 2 heures	Coefficient 4
				N° de page/total 1/10

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

- ☞ Sauce béchamel ⇒ .....
- ☞ Sauce Béarnaise ⇒ .....
- ☞ Sauce Poivrade ⇒ .....

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

AGNEAU	VEAU	BŒUF	PORC
Collet		Collier	
Epaule	Epaule		
		Filet	Filet mignon
	Carré		Carré

6 COCHER LA BONNE CASE : 5 POINTS

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

<b>Groupe ment interacadémique II</b>		Session 2003	Code	
Examen et spécialité BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2				
Type SUJET	Date	Durée 2 heures	Coefficient 4	N° de page/total 2/10

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	..... : 0,500 L
☞ Beurre : .....	Eau : .....	..... : 0,250 kg
☞ Œuf : 1 pièce	..... : 0,225 kg	Beurre : ..... kg
☞ Sel : 0,005 kg	Sel : 0,006 kg	Sel : 0,010 kg
☞ Sucre (facultatif) : 0,020 kg		Œufs : .....pièces

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	
	1 <sup>ère</sup> Gamme
	2 <sup>ème</sup> Gamme
	3 <sup>ème</sup> Gamme
	4 <sup>ème</sup> Gammes
	5 <sup>ème</sup> Gamme

9 CITER : 4 POINTS

☞ DEUX CRUSTACES MARINS :

—  
—

☞ UN CRUSTACE D'EAU DOUCE :

—

☞ UN LIEU DE PRODUCTION D'HUITRES:

—

<b>Groupement interacadémique II</b>		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
SUJET		2 heures	4	3/10

## B. CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT

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

11 COMPLETER LE TABLEAU SUIVANT : 4 POINTS

	APPELLATION DU FROMAGE
UN FROMAGE DE BREBIS AOC A PATE PERSILLEE	
UN FROMAGE DE VACHE AOC NORMAND A PATE MOLLE ET CROUTE LAVEE	
UN FROMAGE DE CHEVRE EN FORME DE BUCHE	
UN FROMAGE DE VACHE A PATE CUITE	

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

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

<b>Groupement interacadémique II</b>		Session	2003	Code	
Examen et spécialité BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie					
Intitulé de l'épreuve EP2					
Type	SUJET	Date	Durée	Coefficient	N° de page/total
			2 heures	4	4/10

14 COMPLÉTER LE TABLEAU SUIVANT : 3 POINTS

	PRODUITS
EAU DE VIE DE FRUITS BLANCHE	-
DEUX EAUX DE VIE DE VIN AOC	-
	-

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

-

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

VINS	REGIONS
A.O.C. MEURSAULT	
A.O.C. CROZES HERMITAGE	
A.O.C. SAUTERNES	
A.O.C. MADIRAN	
A.O.C. Vin d'Alsace RIESLING	
AO VDQS GROS PLANT du Pays Nantais	

<b>Groupement interacadémique II</b>		Session	2003	Code	
Examen et spécialité BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie					
Intitulé de l'épreuve EP2					
Type	SUJET	Date	Durée	Coefficient	N° de page/total
			2 heures	4	5/10

**17 CITER LE FRUIT CORRESPONDANT À LA VARIÉTÉ** 6 POINTS

VARIÉTÉS	FRUITS
GARRIGUETTE	
REINETTE	
WILLIAMS	
GRIOTTES MONTMORENCY	
CHASSELAS	
MIRABELLE	

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

4 POINTS

<b>Groupement interacadémique II</b>		Session	2003	Code	
Examen et spécialité BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie					
Intitulé de l'épreuve EP2					
Type	SUJET	Date	Durée 2 heures	Coefficient 4	N° de page/total 6/10

## Dossier 2 – Sciences appliquées

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



LES FRUITS ET LES LÉGUMES :  
UNE PROTECTION CONTRE LES MALADIES CARDIOVASCULAIRES,  
LES CANCERS, L'OBÉSITÉ ET LE DIABÈTE.

Tous les scientifiques sont  
aujourd'hui d'accord pour dire  
que les personnes consommant  
suffisamment de fruits et légumes  
sont moins souvent atteintes  
de maladies cardiovasculaires,  
d'obésité, de cancers et de diabète.



( extrait d'un dépliant édité par la CNAMTS et le CFES )

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 les raisons expliquant le rôle protecteur des fruits et légumes sur la santé.

\*

\*

\*

\*

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

\*

\*

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

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.

<b>Groupement inter académique II</b>		<b>Session 2003</b>	<b>Code :</b>				
BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie							
Intitulé de l'épreuve EP2							
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	2 heures	Coefficient :	4	Page	<b>7 / 10</b>

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

Composition pour 100 g d'aliments	
Aliments	Calcium ( mg )
Gruyère	1000 mg
Yaourt	150 mg

- Calculer la quantité de calcium dans 30 g de gruyère.

- Calculer la quantité de calcium dans 125 g de yaourt.

- D'après ces résultats, cocher la bonne réponse :

- \* 125 g de yaourt sont équivalent à 30 g de gruyère pour un même apport en calcium.
- \* 125 g de yaourt ne sont pas équivalent à 30 g de gruyère pour un même apport en calcium.

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

### La salmonellose dans les œufs

On connaît mal le seuil de toxicité de la salmonellose... On sait en revanche que la plupart des intoxications proviennent de la consommation d'œufs. La viande pourrait tout aussi bien transmettre la maladie. Dans les élevages de volaille en batterie, on a pu déceler, pour un seul animal, jusqu'à un milliard de salmonelles par gramme de matière fécale... Mais la bactérie ne résiste pas à une cuisson prolongée. Or les œufs, qu'ils servent de base à certaines préparations ( mousse, crème) ou qu'ils soient consommés tels quels, ne nécessitent pas un tel *modus operandi*. Ils sont en général peu cuits. La salmonelle se complait à une température de 37°C, mais elle est capable de survivre dans une fourchette de températures comprises entre 5 et 45°C.

( extrait l'empoisonnement alimentaire de Jean-Marie Quémener )

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

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

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			
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, 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.

\*

\*

3-2 Sur le protocole, compléter les éléments de la légende en reportant les numéros dans les cases prévues à cet effet.

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

\* rôle du détergent :

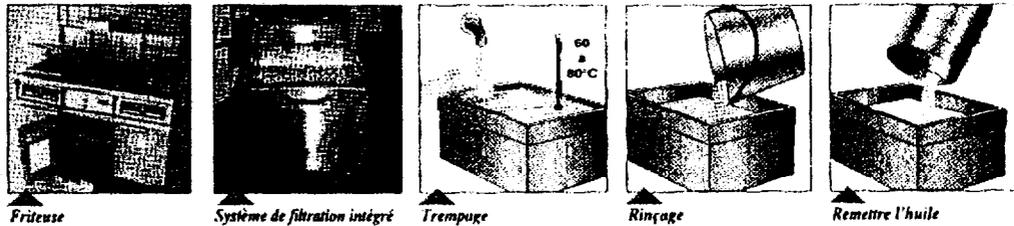
\* rôle du désinfectant :

**Protocole d'entretien**

**FICHE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION**

N° F R 0 0 1

**Friteuse**



Friteuse      Système de filtration intégré      Trempeuse      Rinçage      Remettre l'huile

**Exécutant**

Commis de cuisine - Apprentis

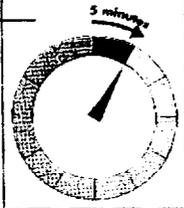
**Fréquence**

Après chaque changement d'huile

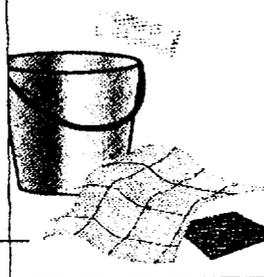
**Produits**

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.

**Legislation - 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 Lenian, 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