

TABLEAU DE SYNTHESE
PRODUCTION CULINAIRE & PRODUCTION DE SERVICES

QUESTIONS	POINTS	COMPETENCES et CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES
1	8	C1.1 Réceptionner les marchandises en appréciant les contrôles.	S1.8 Les produits et les préparations culinaires. S1.9 Les procédés de conservation. S1.10 Les approvisionnements des services.
2	9	C1.1 Réceptionner les marchandises en identifiant un produit.	S1.8 Les produits et les préparations culinaires.
3	8,50	C1.1 Réceptionner les marchandises en les stockant à l'endroit approprié.	S1.9 Les procédés de conservation.
4	4,50		S1.6 Les cuissons.
5	12	C1.1 Réceptionner les marchandises en identifiant un produit.	S2.3 Les produits.
6	4,50		S2.5 La vente au restaurant. S2.5.1. Les supports de vente. Types de menus.
7	4		S2.5 La vente au restaurant. S2.5.1. Les supports de vente. Types de menus.
8	6		S2.5 S2.5.1. Les supports de vente. Carte des vins.
9	3,50		S7.5. Les autres boissons alcoolisées.

30
pts

30
pts

CORRIGÉ

1ère partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes recruté en qualité de commis polyvalent au restaurant « LA TRUFFE NOIRE » dont les caractéristiques sont les suivantes :

- * Situation Géographique : **CAHORS** (Lot)
- * Type de Restauration : **Traditionnelle et régionale**
- * Capacité d'Accueil : **60 couverts**

Le directeur vous demande de renforcer son équipe en fonction des besoins liés aux activités.

L'établissement va accueillir prochainement un groupe de touristes belges, environ 50 personnes qui visitent la région. Le programme d'activités touristiques prévoit des visites culturelles, et notamment la découverte de certains produits, vins et fromages de la région.

Il vous est donc demandé de participer à la mise en place de cette prestation avec le menu suivant :

PLAT 1	Salade au foie gras & magrets de canard fumés

PLAT 2	Poulet farci à la Périgourdine

PLAT 3	Plateau de fromages

PLAT 4	Tarte aux fraises du Périgord

Les caractéristiques de l'établissement

Le stockage des marchandises.

L'établissement possède des locaux attachés au stockage des marchandises :

- ♦ Frais chambre froide viande ; frais chambre froide légumes ; frais chambre froide fromages ; épicerie (économat) ; casier à tubercules.

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2003
Epreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES - EP2 -		
Durée : 02 h 00	Coefficient : 4	CORRIGE
		C 1/16

TRAVAIL A FAIRE

1. Le directeur vous demande de réceptionner la livraison des matières d'œuvre nécessaires à la prestation. Toute livraison doit être vérifiée. Vous en êtes chargé(e).

À partir de l'**annexe 1** et de l'**annexe 2**, noter les éventuelles erreurs sur le **document A**.

8 points

2. En stockant et en contrôlant les marchandises, vous vous rappelez l'importance de la lecture d'une étiquette liée à un produit. Vous analysez celle d'une volaille LABEL et répondez aux questions posées par le restaurateur.

À partir de vos connaissances et de l'**annexe 3**, complétez le **tableau B**.

9 points

3. Vous devez stocker dans différents endroits toutes les marchandises contrôlées à la livraison.

À partir des caractéristiques de la mise en situation, compléter le **document C** en suivant l'exemple donné.

8.50 points

4. Le chef de cuisine souhaite mettre le poulet à l'honneur dans ses menus. Il vous demande de réfléchir à 3 autres appellations culinaires intégrant le poulet et faisant appel à des modes de cuisson différents.

Complétez le **document D** en suivant l'exemple donné.

4.50 points

5. Le Directeur vous demande d'apprécier le choix des fromages proposés aux clients. Il souhaite obtenir un plateau composé de fromages appartenant à des familles, des régions et des laits différents.

À partir de vos connaissances et des 4 fromages sélectionnés, analyser le plateau selon les 3 critères du restaurateur sur le **document E**. Justifier si la sélection est judicieuse.

12 points

3. Afin de faire découvrir un maximum de plats et vins régionaux au groupe de touristes, le directeur vous propose d'associer les vins et les mets de la région, en justifiant votre position.

À partir de l'**annexe 4** et de la mise en situation, sélectionner les vins et compléter le **document F**.

4.50 points

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	C.2003	C 2/16
--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	--------

- 3 Vous proposez pour accompagner la tarte aux fraises un vin rouge.
Une des clientes vous répond qu'elle n'apprécie pas cette association.

À partir de vos connaissances, proposer lui un autre vin de la carte en le nommant et argumentez votre choix. Compléter le **document G**.

3.50points

- 3 Lors du service du vin rouge de cahors, le client vous demande de lui commenter l'étiquette.

À partir de l'**annexe 5** et de vos connaissances, énumérer les caractéristiques de l'étiquette en complétant le **document H**.

6 points

- 3 Après le service des cafés, quelques touristes ont passé une commande de digestifs (**Annexe 6**).

À partir des **annexes 6** et **7**, recopier, sur le **document I**, votre commande en les classant dans leur famille d'origine et en suivant l'exemple donné.

4 points

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	C.2003	C 3/16
--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	--------

LES ANNEXES À ANALYSER

ANNEXE 1 : Le bon de commande.

RESTAURANT LA TRUFFE NOIRE BELLE AVENUE 46000 CAHORS Tel : 05.04.36.38.14 Fax : 05.04.39.36.24				BON DE COMMANDE N° 00236	
Commander le : 12.06.02				Destinataire : S.A PROVIAN.	
	Code	N°lot	Quantité	Nomenclature	Prix unitaire
			2.5 kg	Foie gras mi-cuit	
			3 pièces	Magret de canard fumé	
			2 caisses	Mesclun de salade	
			9 de 2.kg	Poulet LABEL ROUGE	
			10 kg	Pommes de terre Charlotte	
			0.300 kg	Truffe (pelure)	
			1.2 kg	Ossau-Iraty	
			15 pièces	Cabécou de Rocamadour	
			1.5 kg	Roquefort	
			1 kg	Laguiole	
			4 kg	Fraises du Périgord	

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	C.2003	C 4/16
--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	--------

ANNEXE 2 : Le bon de livraison

S.A PROVIAN Siège social : rue de la Vassellerie Centre de frais Z.I BRIVE LA GAILLARDE Tél : 05.22.56.36.41 Fax : 05.22.56.58.54		BON DE LIVRAISON : N° 000036
Livrée le : 14.06.02		Destinataire : LA TRUFFE NOIRE
Quantité	Nomenclature	Prix unitaire
2.5 kg	Foie gras mi-cuit	46 €
3 pièces	Magret de canard frais	19 €
2 caisses	Mesclun de salade	9.20 €
11 de 1.8.kg	Poulet LABEL ROUGE	4.38 €
6 kg	Pommes de terre Bintje	0.46 €
0.300 kg	Truffe (entière)	122 €
1.2 kg	Ossau-Iraty	20 €
15 pièces	Cabécou de Rocamadour	0.76 €
1.5 kg	Roquefort	13.70 €
1 kg	Laguiole	18.20 €
4 kg	Fraises du Périgord	1.85 €

ANNEXE 3 : L'étiquette de volaille



Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	C.2003	C 5/16
--------------------------	--------------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	--------

ANNEXE 4 : La carte des vins

VINS BLANCS : A.O.C. ALSACE Riesling
A.O.C. MUSCADET-de-SEVRE & MAINE
A.O.C. ROSETTE
A.O.C. SAUSSIGNAC
A.O.C. ENTRE-DEUX-MERS
A.O.C. BERGERAC SEC
A.O.C. GAILLAC
A.O.C. MONBAZILLAC

VINS ROSES : A.O.C. CÔTES DE PROVENCE
A.O.C. ROSE DE LOIRE
A.O.C. GAILLAC
A.O.V.D.Q.S. TURSAN
A.O.C. COTES DU MARMANDAIS
A.O.C. MONTRAVEL

VINS ROUGES : A.O.C. BOURGOGNE
A.O.C. CHINON
A.O.C. CAHORS
A.O.C. COTES DE DURAS
A.O.C. BUZET
A.O.C. CORBIERES
A.O.C. SANCERRE
A.O.C. BROUILLY
A.O.C. PECHARMANT

ANNEXE 5 : L'étiquette de vin rouge de CAHORS



Code examen :
5133403

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

Epreuve : **EP2**

C.2003

C 6/16

ANNEXE 6 : Le bon de commande des digestifs

Table : Salon

N° : 2

BAR

- 3 COGNAC VSOP
- 3 SOHO
- 3 GIN
- 3 CALVADOS
- 3 MARIE-BRIZARD
- 3 EAU DE VIE DE PRUNE
- 3 CREME DE CASSIS
- 3 IZZARA JAUNE

le 25 juin 2002

M.Gérard

ANNEXE 7 : Les familles de digestifs

EAUX DE VIE DE VIN
LIQUEURS
EAUX DE VIE DE GRAIN
EAUX DE VIE DE FRUITS
CREMES

Code examen :
5133403

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

Epreuve : **EP2**

C.2003

C 7/16

LES DOCUMENTS À RENDRE

DOCUMENT A : Réception des marchandises (8 points)

Les anomalies trouvées	Annexe 1	Annexe 2	
Magret de canard	Fumé	Frais	2 points
Poulet	9 de 2 kg	11 de 1,8 kg	2 points
Pomme de terre	10 kg de charlotte	6 kg de bintge	2 points
Truffe	Pelure	entière	2 points

DOCUMENT B : Analyse de l'étiquette (9 points)

Rubriques	Informations relevées sur l'étiquette	Rubriques	Informations relevées sur l'étiquette
Classe	A	Label rouge	Décret du 17/06/83
Température de Stockage	0° à 4°	Sarthe	Origine
Mode de l'alimentation	Céréales	Mode d'élevage	Plein air
N° de traçabilité	0148788		
Présentation	Effilé		
Durée de l'élevage	91 jours		

■ 1 point par information

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	C.2003	C 8/16
--------------------------	--------------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	--------

DOCUMENT C : Le stockage des marchandises (8,5 points)

LIBELLE	LIEU DE STOCKAGE	FROID POSITIF	FROID NEGATIF
FOIE GRAS (mi-cuit)	FRAIS CHAMBRE FROIDE VIANDE	X	
MAGRET DE CANARD FRAIS	CHAMBRE FROIDE VIANDE	X	
MESCLUN DE SALADE	CHAMBRE FROIDE LEGUMES	X	
POULET LABEL ROUGE	CHAMBRE FROIDE VIANDE	X	
POMMES DE TERRE	CASIER A TUBERCULES		
TRUFFES	ECONOMAT		
FROMAGES	CHAMBRE FROIDE FROMAGES	X	
FRAISES DU PERIGORD	CHAMBRE FROIDE LEGUMES	X	

DOCUMENT D : Les modes de cuisson du poulet (4,5 points)

MODES DE CUISSON	APPELLATION CULINAIRE	
ROTIR	Poulet rôti	1,5 point
GRILLER	A la crapaudine	1,5 point
SAUTER	Poulet sauté chasseur	1,5 point
RAGOUT A BLANC	Fricassée de volaille	1,5 point

DOCUMENT E : Les fromages (12 points)

FROMAGES	REGION Ou (département)	FAMILLE PÂTE ET CROÛTE	LAIT	
OSSAU-IRATY	Pays Basque Pyrénées - Béarn	Pâte pressée non cuite	Brebis	2,5 points
CAMEMBERT	Normandie	Pâte molle à croûte fleurie	Vache	2,5 points
ROQUEFORT	Rouergue (Aveyron)	Pâte persillée	Brebis	2,5 points
MAROILLES	Thiérache - Picardie	Pâte molle à croûte lavée	Vache	2,5 points

Justification : la sélection est judicieuse car le restaurateur propose bien des régions, des familles et des laits différents → 2 points

DOCUMENT F : Accords mets et vins (4,5 points)

MENU	Vin retenu à partir de la carte des vins	
Plat 1	Bergerac sec - Gaillac - Entre-deux mers	1,5 point
Plat 2	Cahors - Buzet	1,5 point
Plat 3	Un des vins du sud-ouest	1,5 point

DOCUMENT G : Accord met et vin : Tarte aux fraises du Périgord (4 points)

Principalement un vin moelleux à liquoreux. Exemple : Monbazillac

DOCUMENT H : L'étiquette de vin de CAHORS (6 points)

APPELLATION	Appellation Cahors contrôlée	1 point
NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR	Gayraud et Fils Lamartine SOTURAC 46003 FRANCE	1 point
MILLESIME	Millésime de l'étiquette	1 point
PRODUIT Français	Produce of France	1 point
CONTENANCE DE LA BOUTEILLE	75 cls	1 point
TITRE ALCOOLIQUE VOLUMIQUE	12°	1 point

DOCUMENT I : La commande de digestifs (3,5 points)

FAMILLES	APPELLATIONS	NOMBRE	
EAUX DE VIE DE VIN	COGNAC	1	
Eau de Vie de grain	GIN	3	0,5 point
Eau de vie de fruits	CALVADOS	1	0,5 point
Liqueur	SOHO	1	0,5 point
Liqueur	MARIE BRIZARD	4	0,5 point
Eau de vie de fruits	EAU de VIE de PRUNE	1	0,5 point
Crème	CREME de CASSIS	2	0,5 point
Liqueur	IZZARA JAUNE	1	0,5 point

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	C.2003	C 11/16
--------------------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	---------

CORRIGÉ

2^{ème} partie : SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, À L'HYGIÈNE ET AUX ÉQUIPEMENTS

1. Sciences appliquées à l'alimentation

1.1 Voici une liste d'aliments destinée à compléter le tableau n°1 : **(4,5 points) (0,25 point x 18)**

(- 0,25 point par terme mal placé)

Poulet rôti – Brie de Melun – Pain – Haricots verts – Sucre – Lait ½ écrémé – Œuf dur – Huile de tournesol – Pêche – Confiture – Beurre – Riz -

a) Placer ces aliments dans leur groupe alimentaire.

b) Déterminer le constituant alimentaire principal apporté par chaque groupe d'aliments.

Tableau n°1

Aliments (réponse du a)	Groupes d'Aliments	Constituant Alimentaire Principal (réponse du b)
Poulet rôti Œuf dur	Aliments Protidiques	Protides
Huile de tournesol Beurre	Matières grasses d'addition	Lipides (acides gras : accepté)
Pain Riz	Aliments Glucidiques Céréales et Féculents	Glucides (amidon)
Sucre Confiture	Aliments Glucidiques Produits Sucrés	Glucides (ou glucides sucrés)
Brie de Melun Lait ½ écrémé	Produits Laitiers	Calcium
Haricots verts Pêche	Fruits et Légumes	Fibres ou vitamines

Code examen :5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2003
Epreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES - EP2 -		
Durée : 02 h 00	Coefficient : 4	CORRIGE
		C 12/16

1.2 Replacer dans le tableau n°2 le **rôle biologique principale** en fonction du constituant alimentaire.
(1 point) (0,25 point x 4)

Tableau n°2

Rôles biologiques
▪ Energétique
▪ Fonctionnel
▪ Constructeur ou plastique

Constituants Alimentaires	Rôle biologique principal
Lipides	Energétique
Glucides	Energétique
Protides	Constructeur ou plastique
Vitamines	Fonctionnel

1.3 Préciser l'apport énergétique des constituants alimentaires. **(1,5 point) (0,5 point x 3)**

1. un gramme de glucide apporte → **17** kJ
2. un gramme de protide apporte → **17** kJ
3. un gramme de lipide apporte → **38** kJ

1.4 Calculer l'apport énergétique de 100 grammes de poulet rôti – détail des calculs -
(1,5 point) (0,5 point x 3)

<p>Composition moyenne des aliments pour 100 g de partie comestible :</p> <p>Poulet rôti :</p> <p>25 g de protides</p> <p>5 g de lipides</p> <p>(Sciences Appliquées à l'Alimentation édition BPI)</p>

17 x 25 = 425 kJ

38 x 5 = 190 kJ

Apport total = 615 kJ

2. Microbiologie - Hygiène

La contamination d'un produit

D. S. V.		
<u>Laboratoire Vétérinaire Départemental</u>		Toulouse le 05/05/2002
Compte Rendu d'Analyse		
Identification de l'échantillon : Haricots Verts.	Date de fabrication : 30/04/2002	
Lieu de prélèvement : Chambre froide positive	Heure de prélèvement : 10 h 05	
Conditionnement : Barquette thermoscellée	Température : +3°C	
Microorganismes recherchés :	Résultats	Critères
Microorganismes aérobies 30°C	120000/g	<300000/g
Coliformes totaux 30°C	770/g	<1000/g
Coliformes fécaux	370/g	<10/g
Salmonella	absence/25 g	absence/25 g
Staphylococcus auréus	<100.g	<100/g
Anaérobies Sulfito-réducteur 46°C	<10/g	<10/g

2.1 Etudier le document ci-dessus. (0,5 point)

Après comparaison des résultats d'analyse et des critères exigés dire si le produit analysé est :

- Satisfaisant Acceptable Non satisfaisant

2.2 Inscrire le micro-organisme responsable. (0,5 point)

⇒ **Coliformes fécaux**

2.3 Indiquer l'origine la plus probable de cette contamination. (1 point)

⇒ **Contamination manuportée (ou manuelle ou encore mauvais lavage des mains ...).**

2.4 Indiquer deux moyens à mettre en œuvre pour éviter cette contamination. (2 points) (1 point x 2)

⇒ **Se laver les mains**

⇒ **Porter des gants**

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUÉES	Epreuve : EP2	C.2003	C 14/16
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	---------

3. Sciences Appliquées aux Équipements

Nettoyage et désinfection

3.1 Citer quatre conditions à respecter pour qu'un détergent soit efficace. **(2 points) (0,5 point x 4)**

- ⇒ **Respecter le dosage**
- ⇒ **Respecter le mode d'emploi**
- ⇒ **Respecter les consignes de température, de stockage, d'application, de temps d'application, ...**
- ⇒ **Ne pas mélanger avec un autre produit**

3.2 Relier les termes à leur rôle. **(1 point) (0,25 point x 4)**

- Bactéricide
- Sporicide
- Fongistatique
- Virucide
- Inactive les champignons microscopiques
- Détruit les spores
- Détruit les virus
- Tue ou détruit les bactéries

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	C.2003	C 15/16
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	---------

4. Analyse de fiche de produit

Fiche : Nom du produit : D10

D10

Propriétés physico-chimiques :

- Détergent : contient des **tensioactifs**
- Liquide homogène et parfumé
- pH = 10 à 11

Conditions d'utilisation :

- Faire précéder le nettoyage et/ou la désinfection d'un premier rinçage à l'eau potable. (**Pré nettoyage**)
- Diluer le produit à la concentration désirée (1 à 5% selon le degré de salissure) dans de l'eau à 40-50°C.
- Appliquer la solution et laisser agir 15 minutes. (**Nettoyage Désinfection**)
- **Rincer** à l'eau potable. Utiliser une raclette pour faciliter le rinçage du sol.
- Laisser sécher.

Propriétés désinfectantes :

- **Activité bactéricide** selon la norme A.F.N.O.R. 72-150 en 5 minutes à 20°C, à la concentration de 0,5 %
- **Activité fongicide** selon la norme A.F.N.O.R. 72-301 en 15 minutes à 20°C, à la concentration de 1,5 %

Réglementation :

- Produit homologué pour les industries alimentaires traitant les produits d'origine animale ou végétale.

Précautions d'emploi :

- Stocké dans des conditions normales de température, le produit reste stable au cours du temps.
- Produit dangereux : **Irritant**
- Toutes nos formules sont déposées dans les centres anti-poison de France.

4.1 Indiquer par une croix la nature du produit D10. (0,5 point)

Détergent

Désinfectant

Détergent - Désinfectant

4.2 Justifier votre réponse. (2 points)

⇒ **Détergent parce qu'il contient des tensio-actifs et désinfectant, parce qu'il a une action bactéricide et fongicide.**

4.3 A partir de la fiche du produit D10, retrouver la concentration nécessaire pour que le produit soit efficace sur les moisissures d'une chambre froide. (1 point)

⇒ **Concentration à 1,5 %**

4.4 Calculer la quantité de D10 à utiliser pour obtenir un seau de 10 litres de produit dilué. (poser les calculs)

- Pour une solution bactéricide et fongicide : **(1 point)**

⇒ $10 \times \frac{1,5}{100} = 0,15 \text{ L}$

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	C.2003	C 16/16
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	---------