

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous-épreuve :	
NOM	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>
Examen :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Épreuve/sous-épreuve :	
<u>Note / 20</u>	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen)
<input type="text"/>	

NE RIEN ÉCRIRE

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

1ère partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

PAGE DE GARDE

Questions	<u>Annexes</u>	Documents à rendre	<u>Pointage</u>
1	Annexes 1 et 2	A	<input type="checkbox"/>
2	Annexe 3	B	<input type="checkbox"/>
3		C	<input type="checkbox"/>
4		D	<input type="checkbox"/>
5		E	<input type="checkbox"/>
6	Annexe 4	F	<input type="checkbox"/>
7		G	<input type="checkbox"/>
8	Annexe 5	H	<input type="checkbox"/>
9	Annexes 6 et 7	I	<input type="checkbox"/>

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2003
Epreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES - EP2 -		
Durée : 02 h 00	Coefficient : 4	SUJET S 1/20

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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 TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	S.2003	S 2/20
--------------------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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**, compléter 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

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	S.2003	S 3/20
--------------------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

6. 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

7. 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. Argumenter votre choix en complétant le **document G**.

4 points

8. Lors du service du vin rouge de dehors, 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

9. 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.

3.50 points

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	S.2003	S 4/20
--------------------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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	S.2003	S 5/20
--------------------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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 €	

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	S.2003	S 6/20
--------------------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 : L'étiquette de volaille



Code examen :
5133403

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

Epreuve : **EP2**

S.2003

S 7/20

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4 : La carte des vins

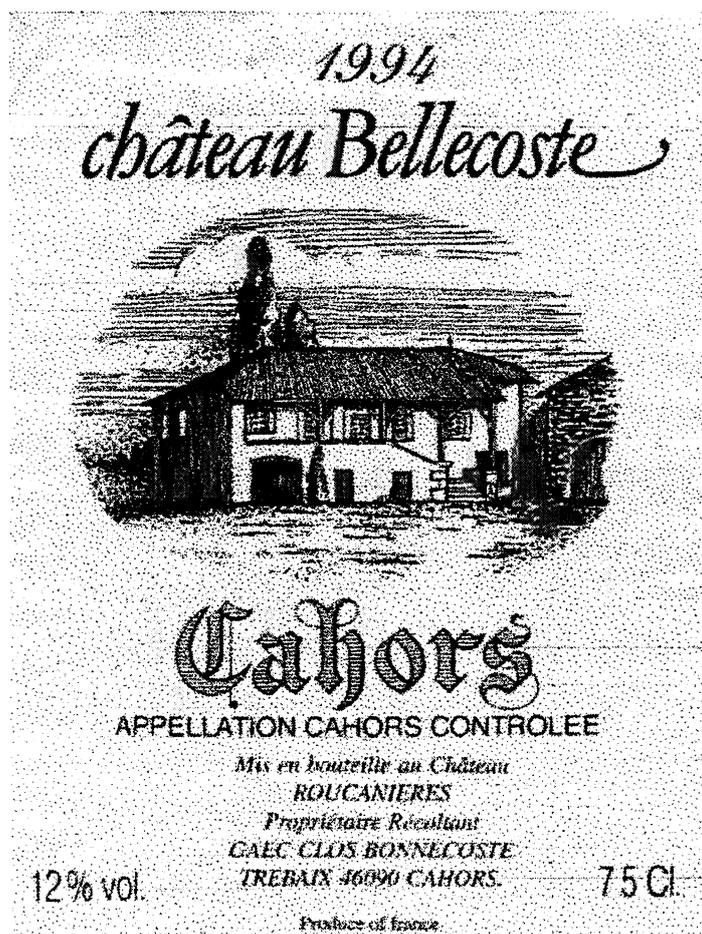
VINS BLANCS : A.O.C. ALSACE *Riesling*
A.O.C. MUSCADET-de-SEVRE & MAINE
A.O.C. ROSETTE
A.O.C. SAUSSIGNAC
A.O.C. ENTRE-DEUX-MERS
A.O.C. BERGERAC SEC
A.O.C. GAILLAC
A.O.C. MONBAZILLAC

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

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 5 : L'étiquette de vin rouge de CAHORS



Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	S.2003	S 9/20
--------------------------	--	----------------------	--------	--------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 6 : Le bon de commande des digestifs

Table : Salon

N°: 2

BAR

- 1 COGNAC VSOP
- 1 SOHO
- 3 GIN
- 1 CALVADOS
- 4 MARIE-BRIZARD
- 1 EAU DE VIE DE PRUNE
- 2 CREME DE CASSIS
- 1 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

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

LES DOCUMENTS À RENDRE

DOCUMENT A : Réception des marchandises

Les anomalies trouvées	Annexe 1	Annexe 2
.....
.....
.....
.....

DOCUMENT B : Analyse de l'étiquette

Rubriques	Informations relevées sur l'étiquette	Rubriques	Informations relevées sur l'étiquette
Classe	Label rouge
Température de Stockage	Sarthe
Mode de l'alimentation	Mode d'élevage
N° de traçabilité		
Présentation		
Durée de l'élevage		

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT C : Le stockage des marchandises

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

DOCUMENT D : Les modes de cuisson du poulet

MODES DE CUISSON	APPELLATION CULINAIRE
ROTIR	Poulet rôti
GRILLER
SAUTER
RAGOUT A BLANC

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT E : Les fromages

FROMAGES	REGION Ou (département)	FAMILLE PÂTE ET CROÛTE	LAIT
OSSAU-IRATY
CAMEMBERT
ROQUEFORT
MAROILLES

Justifier la sélection :

.....

DOCUMENT F : Accords mets et vins

MENU	Vin retenu à partir de la carte des vins
Plat 1
Plat 2
Plat 3

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G : Accord met et vin : Tarte aux fraises du Périgord

.....

DOCUMENT H : L'étiquette de vin de CAHORS

APPELLATION
NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR
MILLESIME
PRODUIT Français
CONTENANCE DE LA BOUTEILLE
TITRE ALCOOLIQUE VOLUMIQUE

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT I : La commande de digestifs

FAMILLES	APPELLATIONS	NOMBRE
EAUX DE VIE DE VIN	COGNAC - VSOP -	1
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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 :

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)
• •	Aliments Protidiqes	•
• •	Matières grasses d'addition	•
• •	Aliments Glucidiques Céréales et Féculents	•
• •	Aliments Glucidiques Produits Sucrés	•
• •	Produits Laitiers	•
• •	Fruits et Légumes	•

Code examen :5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		Session 2003
Epreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES - EP2 -			
Durée : 02 h 00	Coefficient : 4	SUJET	S 16/20

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 Replacer dans le tableau n°2 le rôle biologique *principal* en fonction du constituant alimentaire.

Tableau n°2

<u>Rôles biologiques</u>
▪ Energétique
▪ Fonctionnel
▪ Constructeur ou plastique

<u>Constituants Alimentaires</u>	<u>Rôle biologique principal</u>
Lipides	
Glucides	
Protides	
Vitamines	

1.3 Préciser l'apport énergétique des constituants alimentaires.

1. un gramme de glucide apporte kJ
2. un gramme de protide apporte kJ
3. un gramme de lipide apporte kJ

1.4 Calculer l'apport énergétique de 100 grammes de poulet rôti – détail des calculs -

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

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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.

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.

.....

2.3 Indiquer l'origine la plus probable de cette contamination.

.....

2.4 Indiquer deux moyens à mettre en œuvre pour éviter cette contamination.

•

•

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2003	S 18/20
--------------------------	---	----------------------	--------	---------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Sciences Appliquées aux Équipements

Nettoyage et désinfection

3.1 Citer quatre conditions à respecter pour qu'un détergent soit efficace.

-
-
-
-

3.2 Relier les termes à leur rôle.

- 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	S.2003	S 19/20
--------------------------	---	----------------------	--------	---------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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.

Détergent

Désinfectant

Détergent - Désinfectant

4.2 Justifier votre réponse.

.....
.....

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.

.....

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 :

.....

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2003	S 20/20
--------------------------	---	----------------------	--------	---------