

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

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

1^{ère} partie : Technologies Professionnelles

Questions	Annexes	Documents à rendre	Points
1		A	4
2	1 carte des vins	B	4
3	2 bon de livraison (fromages)	C	4
4	3 carte de bar	D	5
5		E	4
6	4 étiquette de produit	F	3
7	5 bon de livraison	G	7
8		H	4
9	6 fiche technique	I	8
10		J	4
11		K	5
12		L	5
13	7 carte des cafés	M	3

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES		Session 2004
	MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		
Épreuve : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUÉES - EP 2			
Durée : 02 h 00	Coefficient : 4	SUJET	S 1/22

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes employé(e), en qualité de commis polyvalent, au restaurant « Les Oliviers » dont les caractéristiques sont les suivantes :

Situation géographique	Rhône Alpes : Lyon (69) Rhône
Type de restauration	Classique et régionale
Capacité d'accueil	80 couverts : <ul style="list-style-type: none">• salle banquet : 50 couverts,• salle de restaurant : 30 couverts

Votre établissement accueille, début juillet, un groupe d'environ 45 couverts. Dans le cadre du 50^{ème} anniversaire des coopératives en fruits et légumes, un repas à l'initiative de la coopérative régionale « Rhône-Alpes-fruits » accueillera leurs homologues de 4 autres régions de France :

- *Bourgogne-fruits*,
- *Nord-fruits*,
- *Normandie-fruits*,
- *Auvergne-fruits*.

Pour le service, le chef de rang sera aidé de deux commis dont vous-même.

La maquette du menu est la suivante :

Les coopératives des fruits et légumes --- ooOoo--- 50^{ème} anniversaire --ooOoo-- Samedi 03 juillet 2004 32 € Apéritifs au chariot vins et café compris	Assiette de charcuterie *** Médaillon de lotte sauce américaine *** Chapon rôti – Gratin Dauphinois *** Assortiment de fromages *** Tarte Tatin aux poires
--	--

Code examen	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	S. 2004	S 2/22
-------------	---	---------------	---------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE

1. *Vous analysez le menu retenu par le groupement des coopératives. Vous faites le choix de préparer l'argumentation commerciale du deuxième plat.*

À partir de la **mise en situation** et de vos connaissances, préparer sous forme de phrases rédigées l'argumentation commerciale (**document A**).

2. *Le prix proposé au client s'entend apéritif, vin et café compris. Chargé(e) du service du vin, vous étudiez la carte de l'établissement (annexe 1). La contrainte économique est : les bouteilles sélectionnées ne doivent pas avoir un prix de vente supérieur à 15 €.*

À partir de l'**annexe 1**, proposer un vin par plat (**document B**).

3. *La cave à fromage vient d'être réapprovisionnée. Vous avez à votre disposition le bon de livraison en annexe 2. Le chef décide de mettre à l'honneur les 4 partenaires régionaux de la coopérative locale au travers de « l'assortiment de fromages ».*

À partir de la mise en situation et de l'**annexe 2**, sélectionner 4 fromages et préciser leurs caractéristiques (**document C**).

4. *Si les conditions climatiques le permettent, l'apéritif se servira en terrasse. Un chariot d'apéritifs doit proposer cinq boissons apéritives classiques et de familles différentes.*

À partir de l'**annexe 3**, sélectionner 5 marques commerciales et préciser la famille (**document D**).

5. *Vous êtes chargé(e) par le chef de cuisine de réaliser le gratin dauphinois. Alors que vous vous rendez à l'économat pour prendre les pommes de terre, 5 choix s'offrent à vous : Bintje, BF15, Charlotte, Belle de Fontenay et Roseval.*

À partir de vos connaissances, sélectionner la variété la plus adaptée à ce plat et justifier sous forme de phrases rédigées votre choix (**document E**).

6. *Votre fournisseur habituel vous expédie la veille de la prestation des cageots de fruits. Vous analysez à la réception l'étiquette du produit (annexe 4).*

À partir de l'**annexe 4** et de vos connaissances, renseigner le **document F**.

7. *Vous profitez de la présence du commis pour lui demander de l'aide afin de stocker certaines marchandises reçues (annexe 5). Les conditions de stockage des produits frais sont liées à la nature des produits et à leur conditionnement.*

À l'aide de l'**annexe 5** et de vos connaissances, renseigner le **document G**.

Code examen	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	S. 2004	S 3/22
-------------	---	---------------	---------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. *Vous prenez avec vous un stagiaire effectuant pour la première fois une période de formation en cuisine. À la réception de la viande, il vous interroge sur le chapon qu'il n'a jamais eu l'occasion de travailler.*
À partir de vos connaissances, définir le chapon et souligner ses trois particularités (**document H**).
9. *Le chef de cuisine vous demande de mettre en place la réalisation du médaillon de lotte. Il vous remet la fiche technique (Annexe 6).*
À partir de l'**annexe 6** et de vos connaissances, préparer le matériel nécessaire à la réalisation (**document I**).
10. *Pour la réalisation de la sauce américaine, le Chef de cuisine a commandé un colis d'étrilles. Il vous demande de contrôler la qualité de ces crustacés et leur milieu naturel.*
À partir de vos connaissances, énumérer les 4 critères de fraîcheur d'un crustacé (**document J**).
11. *La carcasse de la salle fait apparaître que cinq tables de 9 couverts chacune et de 2 m de diamètre seront dressées. Votre chef de rang, monsieur Jean Dupond, vous demande de remplir le bon de linge.*
À partir de la mise en situation et de vos connaissances, compléter le bon de linge (**document K**).
12. *La veille de la prestation, vous établissez une fiche de matériel pour le menu complet.*
À partir de la mise en situation et de vos connaissances, comptabilisez le nombre de couverts (**document L**).
13. *Le café est compris dans le prix de la prestation. Votre chef de rang vous demande de proposer trois boissons chaudes le jour de la manifestation. La carte des cafés est proposée en annexe 7.*
À partir de l'**annexe 7** et vos connaissances et, sélectionner les 3 boissons chaudes et préciser les raisons pour lesquelles vous les conseillerez aux clients (**document M**).

Code examen	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	S. 2004	S 4/22
-------------	---	----------------------	---------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES ANNEXES

ANNEXE 1 : Carte des vins

Alsace

AOC Vin d'Alsace Riesling 13,50 €

Bourgogne

AOC Chablis 24,80 €

AOC Mâcon 12,75 €

Beaujolais

AOC Saint-Amour 11,80 €

AOC Chiroubles 15,60 €

AOC Juliéna 15,60 €

Bordelais

AOC Saint-Emilion 20,75 €

AOC Pauillac 26,35 €

Vallée du Rhône

AOC Crozes-Hermitage 17,55 €

AOC Condrieu 18,50 €

AOC Gigondas 17,55 €

AOC Saint-Péray 12,75 €

AOC Tavel 11,80 €

AOC Clairette de Die 21,80 €

AOC Muscat de Beaumes-de-Venise 23,20 €

Provence

AOC Bandol 13,50 €

Languedoc-Roussillon

AOC Blanquette de Limoux 14,50 €

Vallée de la Loire

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil 14,65 €

AOC Anjou 12,45 €

Code examen	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	S. 2004	S 5/22
-------------	---	----------------------	---------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 : Bon de livraison

Au Bon Petit Crémier Rue du Picodon 69000 LYON		Bon de Livraison n° 24041972 Date : 22 juin 2004		
Désignation	Unité	Quantité	P.U. HT	Prix Total
Brocciu	Pièce	2		
Fourme d'Ambert	KG	0,800		
Abondance	KG	1		
Comté	KG	1		
Maroilles	Pièce	3		
Roquefort	KG	1,500		
Beaufort	KG	1,500		
Chaource	Pièce	1		
Langres	Pièce	1		
Picodon de la Drôme	Pièce	10		
Reblochon	Pièce	2		
Brie de Meaux	KG	0,500		
Cantal	KG	0,500		
Époisses	Pièce	1		
Pont l'Évêque	Pièce	1		
Chabichou du Poitou	Pièce	10		

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 : La carte de Bar

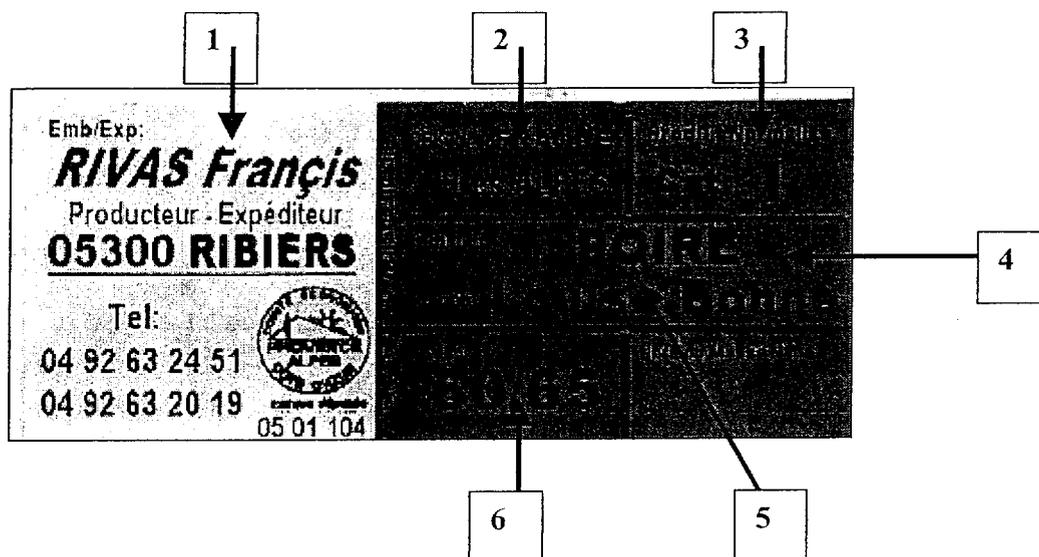
Carte de Bar

Jack Daniel's	7,40 €
Johnnie Walker Black Label	6,40 €
Bourgogne Aligoté	3,50 €
Crémant d'Alsace	4,80 €
Calvados	7,35 €
Armagnac VSOP	8,40 €
Cognac XO	11,95 €
Campari	4,60 €
Suze	4,60 €
Dubonnet	4,60 €
Martini Dry, Martini Rosso	4,60 €
PERNOD	3,80 €
Gordon's Gin	6,40 €
Tequila Cuervo	6,40 €
Vodka Smirnoff	6,40 €
Rhum Saint James Blanc	6,40 €
Porto Rouge	4,90 €
Noilly-prat	4,90 €
Pineau des Charentes	5,30 €
Muscat de Rivesaltes	5,30 €
Kronenbourg pression	3,50 €
Carlsberg	5,40 €
Eaux Minérales 33 cl	5,00 €
Grenadine, Menthe à l'eau	5,80 €
Orange, Citron presses	6,50 €
Coca-Cola, Limonade	6,50 €

Code examen	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	S. 2004	S 7/22
-------------	---	----------------------	---------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4 : Réception du colis de fruits



ANNEXE 5 : Bon de Livraison

NORDFRUIT		Bon de livraison n° : 15 24 48
3 rue Émile ZOLA 69000 LYON		
Denrées	Conditionnement	Quantité
Salsifis	Carton 1 kg	2
Échalote	Sachet 1 kg	1
Gros oignon	Sachet 1 kg	2
Thym frais	Bouquet avec racines	1
Laurier frais	Bouquet	1
Carottes primeurs	Botte 1 kg avec fanes	4
Tomate normande	Caisse plastique 5 kg	1
Ail violet	Sachet 0,5 kg	1
Pomme de terre charlotte	Filet 10 kg	3
Persil	Bouquet	2
Aneth	Bouquet	2
Poire Louise Bonne	Caisse 5 kg	2
Estragon	Bouquet	2
Cerfeuil	Bouquet	2

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 6 : Fiche Technique

FICHE TECHNIQUE			
INTITULÉ		PHOTO OU CROQUIS DE DRESSAGE	
Médailon de lotte à court mouillement			
CODE FICHE	NOMBRE DE COUVERTS		
	10 cvts		
RESPONSABLE			
DENRÉES	UNITES	QTÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Poissonnerie :</u> Queue de lotte Arêtes de poisson	Kg Kg	10 2	-Préparation préliminaire de tous les légumes. -Habiller, parer et détailler les queues de lotte en filets. -Ciseler les échalotes. -Masquer de beurre le plat de cuisson et parsemer les échalotes. -Plaquer les filets et marquer en cuisson. -Réserver.
<u>Légumerie :</u> Echalote	Kg	0.100	
<u>Crémerie :</u> Beurre	Kg	0.100	
<u>Cave :</u> Vin blanc	L	0.500	
<u>Mise en place :</u> Fumet de poisson	L	10	

Code examen	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	S. 2004	S 9/22
-------------	---	----------------------	---------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 7 : Carte des cafés

Carte des Cafés			
- Café :	2 €	- Thé	2,50 €
Arabica		Ceylan	
Robusta		Darjeeling	
- Décaféiné	2 €	- Infusion	2,50 €
		Verveine	
- Irish Coffee	4,50 €	Tilleul menthe	