

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES DOCUMENTS À RENDRE

DOCUMENT A : Argumentation commerciale

Plat (recopier le nom)	Argumentation commerciale <i>Sous forme de phrases rédigées</i>

DOCUMENT B : Accords Mets et Vins

Menu (recopier les plats)	Proposition de vin

DOCUMENT C : Assiette de fromages

Coopératives accueillies	Appellations	Lait	Famille

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT D : Apéritifs

Apéritif proposé	famille

DOCUMENT E : Gratin dauphinois

Variété de pomme de terre	Argumentation

DOCUMENT F : Etiquette fruits

CHIFFRE	Précisions sur les informations
1	
2	
3	
4	
5	
6	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G : Conditions de Stockage des Fruits et Légumes

<u>Nature du produit</u>	<u>Quantité conditionnement</u>	<u>Lieu</u>	<u>T°</u>	<u>Opérations réalisées</u>
Salsifis	2 carton 1 kg	Chambre froide légumes	T° 5 à 7	Décartonner, laver, sécher, Stocker dans une plaque propre.
Échalote				
Thym frais				
Laurier frais	1 bouquet	Économat	T° ambiante	Laver, sécher.
Carottes primeurs				
Persil				
Ail violet				
Pomme de terre « Charlotte »				
Poire « Louise bonne »				

Code examen	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Epreuve : EP2	S. 2004	S 13/22
-------------	---	----------------------	---------	---------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT H : Le chapon.

Définition	3 particularités
	- _____ - _____ - _____

DOCUMENT I : Liste de matériel de mise en place.

Liste des matériels de préparation	Technique de réalisation prévue pour ce matériel

DOCUMENT J : Les Crustacés.

Critères de qualité des crustacés	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT K : Bon de Linge

Date :		Chef de rang :		
Linge	Demandé	Reçu	Rendu	
			Propre	sale
Nappe carrée 110x110				
Nappe rectangle 110x180				
Nappe ronde 240x240				
Napperon carré 80x80				
Napperon rectangle 80x150				
Napperon rond 210x210				
Serviettes 50x50				
Liteau 40x80				

DOCUMENT L : Fiche de Matériel

Plat	Assiette Plate	Assiette Creuse	Assiette à Entremets	Assiette à Pain	Grande Fourchette	Grand Couteau	Grande Cuillère	Couteau à Poisson	Fourchette à Poisson	Cuillère à Entremets	Couteau à Entremets	Fourchette à Entremets
1												
2												
3												
4												
5												
Total												

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT M : Les boissons chaudes

Boisson chaude proposée	Argumentaire de vente

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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

« Manger au restaurant n'est pas incompatible avec un mode alimentaire favorable à la santé.
Il s'agit d'utiliser au mieux les multiples possibilités offertes pour composer son menu.

Voici quelques grands principes valables dans tous les lieux de restauration :

- ♦ privilégier d'abord les plats comprenant des légumes et les desserts à base de fruits
- ♦ modérer la fréquence des plats en sauce et des fritures
- ♦ éviter les excès de boissons alcoolisées

(Extrait du Programme national Nutrition-Santé)

1 Voici les plats proposés pour le déjeuner dans le restaurant où vous travaillez :

- * Concombre à l'estragon
- * Saucisson à l'ail
- * Quiche aux légumes
- * Brochet à l'alsacienne
- * Dindonneau en rôti
- * Pommes frites
- * Epinards à la crème
- * Bûche de chèvre
- * Fromage frais
- * Riz au lait
- * Ananas en compote
- * Mousse chocolat-pistache
- * Salade de fruits frais

A partir de la précédente liste, proposer dans la grille suivante un menu de déjeuner respectant les principes d'une alimentation équilibrée et les conseils développés dans l'extrait du Programme Nutrition-Santé.

Code examen :5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		Session 2004
Epreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES - EP2 -			
Durée : 02 h 00	Coefficient : 4	SUJET	S 17/22

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

ENTREE	•
PLAT PRINCIPAL ET SA GARNITURE	• •
PRODUIT LAITIER	•
DESSERT	•

2 Un des plats proposés est la quiche aux légumes.

Attribuer à chacun des ingrédients entrant dans la fabrication de cette quiche le groupe alimentaire dans lequel il est classé.

INGREDIENTS	GROUPES ALIMENTAIRES
Pâte	•
Pois	•
Poireau	•
Haricots Verts	•
Navets	•
Lait	•
Œuf	•
Crème	•
Emmental	•

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3 A partir de la liste, citer les ingrédients fournisseurs de protides d'origine animale.

.....
.....

4 Cocher uniquement les réponses exactes.

- Les protides libèrent par gramme : 17 kJ 38 kJ 45 kJ
- De la digestion des protides, il résulte du glucose
 - des acides aminés
 - des acides gras
- Les protéines dans l'organisme ont un rôle plastique
 - fonctionnel
 - énergétique
- Les molécules de protides contiennent des atomes d'azote
 - ne contiennent pas d'atomes d'azote
- La digestion des protides nécessite l'action de protéases
- Il existe des protides d'origine animale
 - d'origine végétale

5 Lait UHT, crème liquide UHT sont des ingrédients entrant dans la fabrication de la quiche aux légumes.

5.1 Citer les deux principaux constituants alimentaires du lait.

-
-

5.2 Enoncer le rôle principal de ces constituants.

.....
.....

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2004	S 19/22
--------------------------	---	----------------------	--------	---------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

5.3 Préciser la signification du sigle U.H.T.

.....

5.4 Nommer le mode de conservation de ces ingrédients et énoncer son action sur les micro-organismes.

.....

.....

5.5 Vous réceptionnez le lait U.H.T. lors de la livraison. Indiquer la température de stockage.

.....

5.6 Une date est inscrite sur l'emballage de la brique de lait U.H.T.

Préciser s'il s'agit d'une DLC ou d'une DLUO

.....

Donner la signification du sigle choisi.

.....

5.7 Vous avez entamé une brique de lait pour la quiche aux légumes.

Citer le lieu de stockage après ouverture et justifier votre réponse.

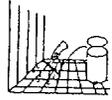
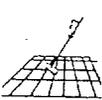
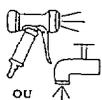
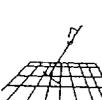
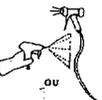
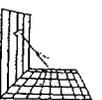
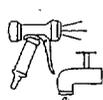
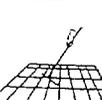
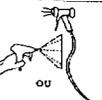
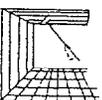
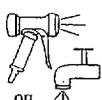
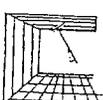
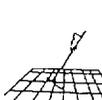
.....

.....

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2004	S 20/22
--------------------------	---	----------------------	--------	---------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

6 Dans cette cuisine, près de la centrale de désinfection murale est affiché ce tableau.

PREPARATIONS CHAUDES			
QUOI	QUAND	AVEC	COMMENT
SOLS <i>Protocole N°I.3</i>	APRES CHAQUE SERVICE		 ELIMINER LES RÉSIDUS  APPLIQUER LA SOLUTION  BROSSER  LAISSER AGIR  RINCER  RACLER 
MURS <i>Protocole N°II.1</i>	1 FOIS PAR SEMAINE		 APPLIQUER LA SOLUTION  BROSSER  LAISSER AGIR  RINCER  RACLER LE SOL
PLAFONDS <i>Protocole N°III.1</i>	1 FOIS PAR MOIS		 APPLIQUER LA SOLUTION  BROSSER  LAISSER AGIR  RINCER  ESSUYER AVEC UN FAUBERT  RACLER LE SOL

Extrait Editions D.P.A. Sciences appliquées

6.1 Nommer ce document.

.....

6.2 Après chaque service, les sols sont nettoyés. Enumérer les étapes de travail.

-
-
-
-
-
-
-
-

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

7 Au cours de ces opérations de nettoyage, une posture est à privilégier.

7.1 Indiquer la posture que doit adopter l'opérateur.

.....
.....

7.2 Justifier cette posture (2 réponses attendues).

-
-

8 Pour éviter les glissades et chutes sur sol mouillé, citer deux mesures de prévention à respecter :

-
-

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2004	S 22/22
--------------------------	--	----------------------	--------	---------