

# CORRIGE

## 1<sup>ère</sup> Partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

### TRAVAIL A FAIRE :

#### 1. Le personnel

3.5 points : 0,5 pt/réponse

1.1. Compléter le tableau en nommant le chef de partie responsable de l'élaboration des plats proposés.

PLATS PROPOSES	RESPONSABLE DE L'ELABORATION
Huîtres creuses	<i>Garde manger</i>
Millefeuille de homard Sauce mousseline	<i>Poissonnier</i>
Sandre rôti poivrons doux Beurre de basilic	<i>Poissonnier</i>
Sorbet de melon au muscat de Beaumes de Venise	<i>Entremétier ou pâtissier</i>
Magret de canard aux girolles sauce poivre vert	<i>Saucier</i>
Assiette gourmande	<i>Pâtissier</i>
Mignardises	<i>Pâtissier</i>

#### 2. La répartition du travail

2.1. Etablir pour la recette du poisson et d'après la liste suivante, les fiches de poste du chef de partie et du commis de cuisine.

6 points : 1 pt / réponse

##### Liste des tâches

- Nettoyer les matériels
- Fileter le sandre
- Passer les commandes
- Mise en place du coulis de poivrons
- Eplucher et laver les légumes
- Vérifier la conformité de l'assiette à l'envoi

Chef de partie	Commis
• <i>Passer les commandes</i>	• <i>Eplucher et laver les légumes</i>
• <i>Fileter le sandre</i>	• <i>Mise en place du coulis de poivrons</i>
• <i>Vérifier la conformité de l'assiette à l'envoi</i>	• <i>Nettoyer les matériels</i>

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40242</b>
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>			
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées</b>			
Type <b>CORRIGE</b>	Date et heure	Durée <b>2 heures</b>	Coef <b>4</b>
			N°de page/total <b>1/7</b>

## CORRIGE

### 3. Les produits et les préparations culinaires

10 points : 1 pt / réponse

3.1. Enumérer les critères de fraîcheur concernant l'achat des crustacés.

- *Vivant, vigoureux.*
- *Choisir les sujets les plus lourds, carapace résistantes.*
- *Articulations gonflées, claires, transparentes.*
- *Couleur foncée.*

3.2. Inscrire dans le tableau ci-dessous, 2 poissons dans chacune des 3 colonnes.

Poissons ronds à 2 filets	Poissons plats à 4 filets	Poissons ronds d'eau douce
• <i>Bar</i>	• <i>Turbot</i>	• <i>Truite</i>
• <i>Lieu jaune</i>	• <i>Sole</i>	• <i>Brochet</i>

### 4. Les préparations de base

5.5 points : 1 pt pour le mode de cuisson et 0,5 pt par phase

Afin de mettre au point la recette du magret, le chef vous demande le mode de cuisson de la viande, ainsi que la remise en ordre logique des phases techniques de la sauce au poivre vert (qui sera terminée en salle).

Mode de cuisson envisagé	Techniques de la sauce au poivre vert	N° des phases selon l'ordre logique de la réalisation de la sauce
<i>Sauter</i>	-1) Flamber au cognac	<i>4</i>
	-2) Réduire	<i>7</i>
	-3) Mouiller au fond de veau lié	<i>1</i>
	-4) Dégraisser	<i>9</i>
	-5) Crémer	<i>8</i>
	-6) Monter au beurre, rectifier l'assaisonnement	<i>3</i>
	-7) Faire revenir le poivre vert	<i>5</i>
	-8) Réduire le vin blanc	<i>2</i>
	-9) Déglacer au vin blanc	<i>6</i>

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Corrigé</b>
<b>EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées</b>	<b>2/7</b>

## CORRIGE

### 5. Bon d'économat

Il vous est demandé de passer une commande pour 10 personnes.

5 points : 0,5 pt /  
réponse

#### 5.1. Faire le nécessaire pour le plat ci-dessous :

<b>Millefeuilles de homard sauce mousseline</b>		
Produits	Unité	Quantité
<b>Base</b>		
• Homard de 0.7 kg	pc	2
<b>Sauce Mousseline</b>		
• <i>Œuf (jaune)</i>	<i>Pièce</i>	<i>5</i>
• Eau		
• <i>Beurre</i>	kg	<i>0,300</i>
• <i>Crème fraîche</i>	<i>l</i>	<i>0,125</i>
<b>Pâte feuilletée</b>		
• Farine	kg	0.400
• Eau	l	<i>0,200</i>
• Sel	kg	0.005
• Margarine feuilletage	kg	<i>0,300</i>

### 6. Les produits : fruits de mer

7 points :

#### 6.1. Classifier les huîtres selon leur nature (creuses ou plates) (5 pts)

Variétés	Huîtres creuses	Huîtres plates
Huître de Belon		<b>X</b>
Huître Fine de claire	<b>X</b>	
Huître de Marennes	<b>X</b>	
Huître de Bouzigues	<b>X</b>	
Huître Gravette d'Arcachon		<b>X</b>

#### 6.2. Nommer les accompagnements nécessaires pour le service des huîtres (au moins 3 accompagnements) (1,5 pts)

• <i>Citron historié</i>	• <i>Pain de seigle</i>
• <i>vinaigre d'échalote</i>	• <i>beurre demi-sel</i>

#### 6.3. Préciser le type de vin conseillé pour accompagner les huîtres ? (0,5 pt)

*Vin blanc sec*

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Corrigé</b>
<b>EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées</b>	<b>3/7</b>

## CORRIGE

### 7. Les vins A.O.C. français

8 points : 0,5 pt / réponse

Le sommelier envisage de proposer pour ce menu, un service de vin au verre pour chaque plat.

7.1. En utilisant la liste ci-dessous, faire des propositions d'accords mets et vins.

a) Liste des vins :

Champagne	Riesling	Pouilly Fumé
Haut Médoc	Mercurey	Gigondas
Cassis	Cahors	Château Chalon
Muscadet des Côtes de Grand-Lieu	Coteaux du layon	Rivesaltes
Pommard	Rosé de Loire	Chablis 1 <sup>er</sup> cru
Fitou	Entre Deux Mer	Sauternes
Tavel	Seysse	Crémant du Jura

b) Accord mets et vins

<b>Nom du plat</b>	<b>Appellation choisie</b>	<b>Région ou sous région viticole</b>	<b>Type de vin</b>
<b>Huîtres creuses</b>	<i>Muscadet des Côtes de Grand-Lieu</i>	<i>Vin de Nantes ou Pays Nantais</i>	Vin blanc
<b>Millefeuille de homard Sauce Mousseline</b>	<i>Chablis 1<sup>er</sup> cru</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Vin blanc</i>
<b>Sandre rôti, poivrons doux et beurre de basilic</b>	<i>Pouilly Fumé</i>	<i>Vin du Centre (Berry _ Nivernais)</i>	<i>Vin blanc</i>
<b>Magret de canard aux girolles Sauce poivre vert</b>	<i>Cahors</i>	<i>Sud -ouest</i>	<i>Vin rouge</i>
<b>Sélection de fromages affinés</b>	Gigondas	<i>Côtes du Rhône (méridional)</i>	<i>Vin rouge</i>
<b>Assiette gourmande du chef pâtissier</b>	<i>Coteaux du layon</i>	<i>Anjou - Saumur</i>	<i>Vin blanc</i>

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Corrigé</b>
<b>EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées</b>	<b>4/7</b>

## CORRIGE

6 points : 0,5 pt / réponse

### 8. Le matériel

Suite au changement de menu, vous êtes chargé(e) de compléter le document de prévision de matériel.

	Couverts (client)	Assiette (client) ou autres
Huîtres	<i>Fourchette à huître.</i>	<i>Grande assiette ou gastronomique</i>
Millefeuilles au roquefort	Couteau et fourchette à entremets	<i>Assiette moyenne chaude ou assiette à entremets</i>
Sandre rôti	<i>Couteau et fourchette à poisson</i>	<i>Grande assiette chaude</i>
Sorbet de melon	<i>Cuillère à café</i>	<i>Sous tasse, coupe ou verre ou assiette à entremets ou assiette à pains</i>
Magret de canard	<i>Grand couteau. Grande fourchette</i>	<i>Grande assiette chaude</i>
Plateau de fromages	<i>Couteau et fourchette à entremets</i>	Assiette à entremets
Assiette gourmande	<i>Couteau, cuillère et fourchette à entremets</i>	<i>Grande assiette ou gastronomique</i>

### 9. Le personnel.

2 points : 1 pt / réponse

9.1. Le magret de canard sauce poivre est terminé en salle de restaurant, ceci demande de la dextérité et de la technique, citer le responsable de cette tâche.

- *Chef trancheur*

9.2. Citer celui qui peut le remplacer en cas d'absence ou de surcharge de travail.

- *Maître d'hôtel ou maître d'hôtel de carré ou chef de rang.*

### 10. Les produits : les fromages

7 points

10.1. Le maître d'hôtel de l'établissement a retenu des appellations d'origine contrôlée pour la composition du plateau de fromages affinés. Il vous demande de compléter le document ci-dessous. (0,5 pt par réponse)

Fromages AOC	lait	Famille	Région
Langres	vache	<i>Pâte molle croûte lavée</i>	<i>Bourgogne, Côte d'or, Champagne</i>
Morbier	vache	<i>Pâte pressée non cuite</i>	<i>Jura, Franche Comté</i>
Valençay	chèvre	<i>Chèvre/Croûte naturelle</i>	<i>Touraine</i>
Ossau Iraty	<i>brebis</i>	<i>Pâte pressée non cuite</i>	<i>Pays Basque</i>
Beaufort	<i>vache</i>	<i>Pâte pressée cuite</i>	Savoie
Chaource	vache	<i>Pâte molle croûte fleurie</i>	<i>Aube, Yonne, Champagne</i>
Roquefort	<i>brebis</i>	<i>Pâte persillée</i>	<i>Aveyron, Rouergue, Midi-Pyrénées</i>

10.2. Le maître d'hôtel vous précise qu'un convive, originaire du Massif central, souhaite déguster trois fromages de cette région. Faire les propositions : (1,5 pts)  
*Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Cantal, Salers, Laguiole*

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Corrigé</b>
<b>EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées</b>	<b>5/7</b>

## CORRIGE

### 2<sup>ème</sup> Partie : SCIENCES APPLIQUEES

#### 1. CONSTITUANTS BIOCHIMIQUES DES ALIMENTS ET NUTRITION (7 points)

Le Kouglof est préparé à partir des ingrédients suivants :

- farine, beurre, sucre, levure de bière, raisins secs, œufs entiers, lait.

1.1. Compléter le tableau ci-dessous

Ingrédients	Constituant principal	Rôle principal
Farine	<i>Glucides complexes ou amidon ou glucides ou sucres lents</i>	<i>Rôle énergétique</i>
Beurre	<i>Lipides</i>	<i>Rôle énergétique</i>
Sucre	<i>Glucides, ou saccharose, diose, ou sucre simple</i>	<i>Rôle énergétique</i>
Œufs	<i>Protides d'origine animale</i>	<i>Rôle bâtisseur (ou énergétique ou fonctionnel)</i>
Lait	<i>calcium</i>	<i>Rôle fonctionnel (ou bâtisseur)</i>

0,25X4

0,5X4

**3pts**

1.2. Indiquer le nom du nutriment issu de la digestion des protides

*Acides aminés*

**0,5pt**

1.3. L'appareil digestif

Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le nom des organes de l'appareil digestif, et les sucs digestifs sécrétés.

N° de l'organe	Nom de l'organe	Suc digestif sécrété
1	Bouche	Salive
2	<i>œsophage.</i>	
3	<i>estomac.</i>	<i>Suc gastrique.</i>
4	Foie	
5	Vésicule biliaire	<i>bile</i>
6	<i>pancréas</i>	<i>suc pancréatique.</i>
7	<i>intestin grêle.</i>	Suc intestinal
8	Gros intestin	

0,5 X 4

0,5 x 3

**3,5pts**

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Sujet</b>
<b>EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées</b>	<b>6/7</b>

## CORRIGE

### 2. HYGIENE ET PREVENTION (6 points)

La levure de bière est utilisée lors de la fabrication du Kouglouf

- |   |                                       |              |
|---|---------------------------------------|--------------|
| 2.1. <u>Transformation chimique d'un constituant alimentaire par un micro-organisme</u> |                                       | <b>1,5pt</b> |
| 2.2. <u>Moisissures ou champignons microscopiques</u>                                   |                                       | <b>1pt</b>   |
| 2.3. <u>Fermentation alcoolique</u>   |                                       | <b>0,5pt</b> |
| 2.4. <u>Glucose, glucides, amidon</u>   |                                       | <b>0,5pt</b> |
| 2.5. <u>Dioxyde carbone et éthanol (ou alcool)</u>                                      | 0,5 x 2                               | <b>1pt</b>   |
| 2.6. <u>Humidité milieu nutritif</u>  | température comprise entre 20 et 40°C |              |
|   | 0,5 x 3                               | <b>1,5pt</b> |

### 3. SCIENCES APPLIQUEES AUX LOCAUX, AUX EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS (7 points)

Le Kouglouf est cuit dans un four électrique à convection forcée

3.1. Faire figurer sur le schéma ci-dessous le nom des principaux éléments du four à convection forcée.

- |   |        |            |
|---|--------|------------|
| 1. <i>Résistances</i>                           |        |            |
| 2. <i>turbines de ventilation</i>               | 0,25X4 | <b>1pt</b> |
| 3. <i>enceinte calorifugée ou paroi interne</i> |        |            |
| 4. <i>support de plaque gastronome</i>          |        |            |

3.2. Indiquer le mode de production de la chaleur.

Le mode de production de la chaleur se fait à partir d'une résistance électrique par effet Joule 0,5X2 **1pt**

3.3. Enoncer comment la chaleur est produite dans ce four.

Une turbine de ventilation répartit la chaleur dans l'enceinte  
(toute phrase correcte acceptée) **1,5pt**

3.4. Citer trois avantages de l'utilisation de ce four

- |  |  |
|--|--|
| - <i>Bonne répartition de la chaleur</i> | - <i>cuissons simultanées</i>          |
| - <i>Montée en température rapide</i>    | - <i>cuissons sans mélange d'odeur</i> |
| - <i>Cuisson plus rapide</i>             | 0,5 X 3                                |
- 1,5pt**

3.5. Prix de revient de la cuisson du Kouglouf:

$$E = P \times t$$

$$E = 5000 \times 0,5$$

$$E = 2500 \text{ Wh}$$

$$E = 2,5 \text{ kWh}$$

$$\text{COUT} : 2,5 \times 0,075 = 0,187 \text{ euros HT}$$

**1pt**

**1pt**

<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie</b>	<b>Sujet</b>
<b>EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées</b>	<b>7/7</b>