

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Vous êtes recruté(e) en qualité de commis dans un établissement de restauration gastronomique. Votre polyvalence a été déterminante dans le choix du responsable du personnel. Aussi, il vous sera confié des activités qui relèvent à la fois de la cuisine et du restaurant.

A l'occasion du changement de carte, le chef de cuisine et le maître d'hôtel vous demandent de participer à l'approfondissement d'un menu gastronomique et à l'organisation qui en résulte, au restaurant et en cuisine.

- Le menu gastronomique retenu est le suivant :

Feuilletés au roquefort (amuse bouche)

Assiette de 9 huîtres creuses

Millefeuilles de Homard sauce Mousseline

Sandre rôti, poivrons doux et beurre de basilic

Sorbet de melon au muscat de Beaumes de Venise

Magret de canard aux girolles, sauce poivre vert

Sélection de fromages affinés

Assiette gourmande du chef pâtissier

Mignardises du jour

- Prix de vente : 56.00 €

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40242	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées				
Type SUJET	Date et heure	Durée 2 heures	Coef 4	N° de page/total 1/12

TEXTE DE L'ÉPREUVE

TRAVAIL A FAIRE :

1. Le personnel

3.5 points

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

PLATS PROPOSÉS	RESPONSABLE DE L'ÉLABORATION
Huîtres creuses	
Millefeuille de homard Sauce mousseline	
Sandre rôti poivrons doux Beurre de basilic	
Sorbet de melon au muscat de Beumes de Venise	
Magret de canard aux girolles sauce poivre vert	
Assiette gourmande	
Mignardises	

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

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
•	•
•	•
•	•

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées	2/12

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. Les produits et les préparations culinaires

10 points

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

<ul style="list-style-type: none">• • • •
--

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
•	•	•
•	•	•

4. Les préparations de base

5.5 points

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
.....	-1) Flamber au cognac	
	-2) Réduire	
	-3) Mouiller au fond de veau lié	
	-4) Dégraisser	
	-5) Crémer	
	-6) Monter au beurre, rectifier l'assaisonnement	
	-7) Faire revenir le poivre vert	
	-8) Réduire le vin blanc	
	-9) Déglacer au vin blanc	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées	3/12

TEXTE DE L'ÉPREUVE

5. Bon d'économat

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

5 points

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

Millefeuilles de homard sauce mousseline		
Produits	Unité	Quantité
Base		
• Homard de 0.7 kg	pc	2
Sauce Mousseline		
•
• Eau		
•	kg
•
Pâte feuilletée		
• Farine	kg	0.400
• Eau	l
• Sel	kg	0.005
• Margarine feuilletage	kg

6. Les produits : fruits de mer

7 points

6.1. Classer les huîtres selon leur nature (creuses ou plates)

Variétés	Huîtres creuses	Huîtres plates
Huître de Belon		
Huître Fine de claire		
Huître de Marennes		
Huître de Bouzigues		
Huître Gravette d'Arcachon		

6.2. Nommer les accompagnements nécessaires pour le service des huîtres (au moins 3 accompagnements)

•	•
•	

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées	4/12

TEXTE DE L'ÉPREUVE

6.3. Préciser le type de vin conseillé pour accompagner les huîtres ?

7. Les vins A.O.C. français

8 points

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 ^{er} cru
Fitou	Entre Deux Mer	Sauternes
Tavel	Seysse	Crémant du Jura

b) Accord mets et vins

Nom du plat	Appellation choisie	Région ou sous région viticole	Type de vin
Huîtres creuses			Vin blanc
Millefeuille de homard Sauce Mousseline			
Sandre rôti, poivrons doux et beurre de basilic			
Magret de canard aux girolles Sauce poivre vert			
Sélection de fromages affinés	Gigondas		
Assiette gourmande du chef pâtissier			

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées	5/12

TEXTE DE L'ÉPREUVE

8. Le matériel

6 points

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

	Couverts (client)	Assiette (client) ou autres
Huîtres		
Millefeuilles au roquefort	Couteau et fourchette à entremets	
Sandre rôti		
Sorbet de melon		
Magret de canard		
Plateau de fromages		Assiette à entremets
Assiette gourmande		

9. Le personnel.

2 points

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.

•

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

•

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées	6/12

TEXTE DE L'EPREUVE

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.

Fromages AOC	lait	Famille	Région
Langres	Vache		
Morbier	Vache		
Valençay	Chèvre		
Ossau Iraty			
Beaufort			Savoie
Chaource	Vache		
Roquefort			

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 :

➤	➤	➤
---	---	---

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées	7/12

TEXTE DE L'EPREUVE

2^{ème} 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		
Beurre		
Sucre		Rôle énergétique
Œufs	Protides d'origine animale	
Lait		

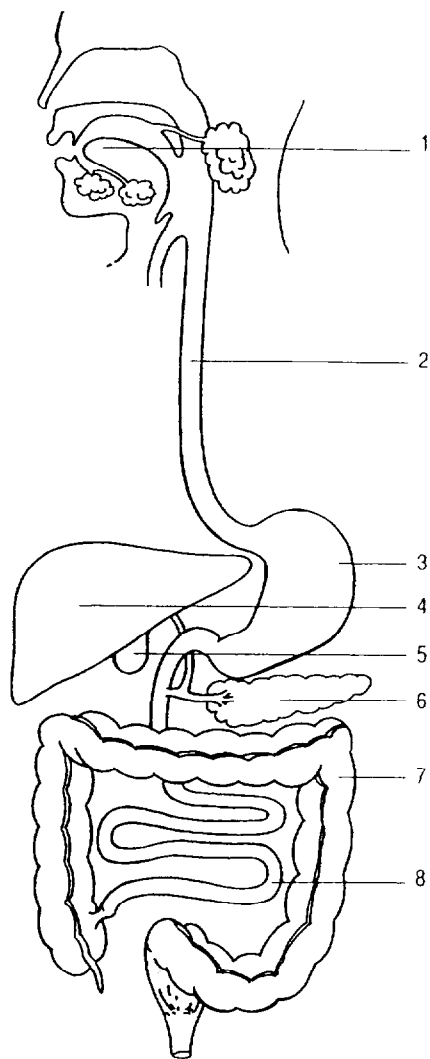
1.2. Indiquer le nom du nutriment issu de la digestion des protides

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées	8/12

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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	
3
4	Foie
5	Vésicule biliaire	
6
7	Suc intestinal
8	Gros intestin	

Extrait de « Education sanitaire . Hachette Technique »

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées	9/12

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2. HYGIÈNE ET PREVENTION (6 points)
--

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

2.1. Définir le terme « fermentation » .

-

2.2. Indiquer la classe de microorganismes à laquelle appartient la levure.

2.3. Préciser le type de fermentation réalisé.

-

2.4. Donner le nom de la molécule transformée lors de cette fermentation.

-

2.5. Citer les deux molécules produites à l'issue de cette fermentation.

-

-

2.6. Indiquer trois facteurs favorables aux fermentations

-

-

-

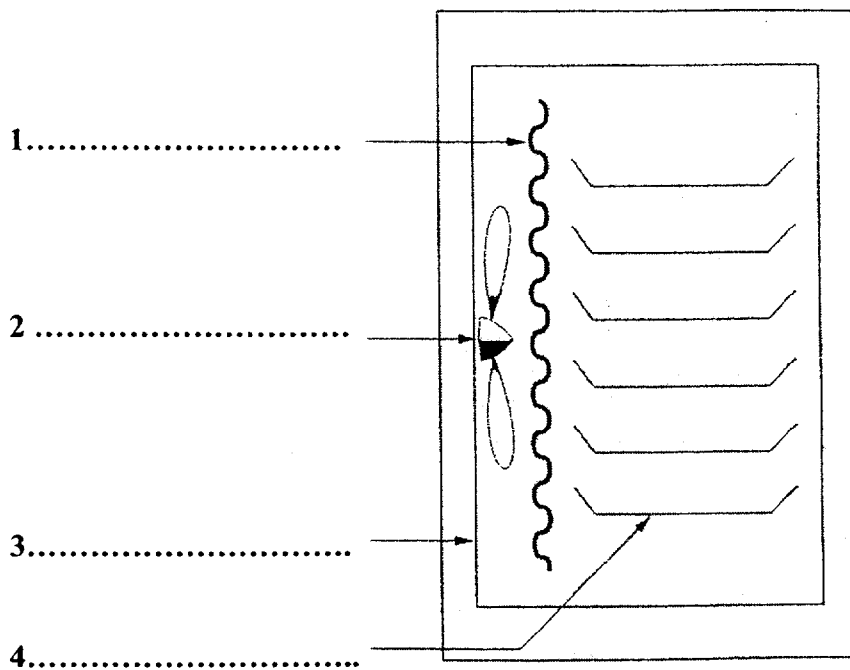
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées	10/12

TEXTE DE L'ÉPREUVE

3. SCIENCES APPLIQUÉES AUX LOCAUX, AUX ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS (7 points)

Le Kouglof 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.



3.2. Indiquer comment la chaleur est produite dans ce four.

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées	11/12

TEXTE DE L'EPREUVE

3.3. Enoncer le principe de fonctionnement de ce four

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

-
-
-

3.5. La plaque signalétique de ce four mentionne :

<i>Puissance : 5000 W</i> Intensité : 32 A <i>Tension : 380 V</i>
--

Le Kouglof cuit en 30 minutes soit 0,5 heure.

Calculer le prix de revient HT de sa cuisson sachant que le prix du kWh est de 0,075 Euros HT (préciser les calculs)

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie	Sujet
EP2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées	12/12