

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* :	<input type="text"/>
	Spécialité/option :		
	Repère de l'épreuve :		
	Épreuve/sous-épreuve :		
	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen)		
<input type="text" value="Note / 20"/>			

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

**1<sup>ère</sup> partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

**PAGE DE GARDE**

Questions	Annexes	Documents à rendre	Points
<b>1</b>		<b>A</b>	<b>6</b>
<b>2</b>	1. Inventaire de la cave	<b>B</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	2. Mercuriale des fromages	<b>C</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	3. Estampille sanitaire du coq	<b>D</b>	<b>5</b>
<b>5</b>		<b>E</b>	<b>4</b>
<b>6</b>	4. Menus du 17 Juillet 2006	<b>F</b>	<b>4</b>
<b>7</b>	5. Liste de matériel de cuisson	<b>G</b>	<b>7</b>
<b>8</b>	6. Nettoyage de l'enceinte frigorifique	<b>H</b>	<b>5</b>
<b>9</b>		<b>I</b>	<b>5</b>
<b>10</b>		<b>J</b>	<b>4</b>
<b>11</b>	7. L'argumentation commerciale du canard à l'orange	<b>K</b>	<b>4</b>
<b>12</b>		<b>L</b>	<b>4</b>

Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2006
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES – EP2 -</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b> S 1/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

### **MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE**

Vous êtes employé(e) en tant que commis polyvalent dans une société de restauration dont la principale activité est de fournir des prestations « traiteur » : *Terroirs Traiteur*.

Au cours des mois de Juillet et Août, l'entreprise prend en charge la restauration (**déjeuner et dîner**) d'un groupe de 50 musiciens, qui se produit à l'occasion d'un Festival Jazz Classique itinérant au travers de plusieurs régions de France.

Vous faites partie de l'équipe qui va organiser et assurer ces prestations.

Le tableau ci-dessous résume les différentes étapes du festival.

Date	Situation géographique	Ville	Date	Situation géographique	Ville
5 juillet	Alsace	Strasbourg	30 juillet	Provence	Toulon
9 juillet	Jura	Arbois	3 août	Corse	Bastia
13 juillet	Champagne	Reims	7 août	Languedoc Roussillon	Béziers
17 juillet	Bourgogne	Nuit-Saint- Georges	11 août	Sud Ouest	Cahors
21 juillet	Savoie	Thonon-les- Bains	15 août	Bordelais	Bordeaux
26 juillet	Vallée du Rhône	Valence	19 août	Vallée de la Loire	Tours

Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b>	Session 2006
	<b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 –</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b> S 2/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Fin juin, l'équipe est réunie pour organiser cette tournée. Afin que tout le monde visualise bien le parcours, vous préparez sous la demande de votre responsable restauration une carte de France sur laquelle vous inscrivez les villes étapes ainsi que la date de chaque manifestation.

→ À partir de la mise en situation et de vos connaissances, repérer les villes-étapes sur la carte de France (**document A**).

2. Pour transporter le vin dans chaque ville-étape, la société dispose de 12 chariots (un par étape). Votre responsable vous charge de sélectionner les vins à partir de la cave générale dont trouverez l'inventaire en **annexe 1**. La société demande que vous respectiez les consignes suivantes :

- Sélectionner 1 vin blanc et 1 vin rouge par ville-étape ;
- Les sélectionner aussi en fonction de la région viticole où se situe la manifestation ;
- Prendre pour modèle de réponse l'exemple de Reims.

→ À partir de l'**annexe 1** et des consignes, proposer, par écrit, le remplissage des chariots (**document B**)

3. Le 1<sup>er</sup> juillet, le responsable analyse en votre compagnie la mercuriale des fromages fournie par votre fournisseur habituel (**annexe 2**). Vous êtes chargé(e) d'en sélectionner 6 et de préparer les étiquettes commerciales à l'attention des clients. Les consignes sont les suivantes ;

- Sélectionner des fromages appartenant à différentes familles et représentatifs de la région traversée ;
- Inscrire sur les étiquettes le nom du fromage, sa région et le type de lait de fabrication

→ À partir de l'**annexe 2** et des consignes, renseigner les étiquettes (**document C**).

4. Lors de l'étape du 9 juillet, le chef propose un coq au vin jaune. Dans un premier temps, il vous demande si le choix du plat proposé est judicieux en fonction de la région traversée. Dans un second temps, vous donnez du sens aux informations inscrites sur l'estampille en répondant aux questions (**annexe 3**).

→ À partir de vos connaissances et de l'**annexe 3**, répondre aux questions (**document D**).

Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b>	Session 2006
	<b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 –</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b>
		S 3/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Le 17 juillet, en Bourgogne, est prévue une dégustation de Nuits St George. À cette occasion, vous devez offrir en parallèle une assiette de charcuterie. Les consignes sont les suivantes :

- cinq charcuteries de familles différentes ;
- trois garnitures d'accompagnement.

→ À partir de vos connaissances et des consignes, composer l'assiette (**document E**).

6. Le chef vous remet les deux menus prévus pour la journée du 17 juillet (**annexe 4**). Il vous charge de confectionner les différents fonds de base en P.A.I. pour la réalisation des mets de cette journée. (**annexe 4**).

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

7. Ce même jour, le chef s'absente momentanément pour ramener des marchandises. Il vous demande de démarrer les cuissons du jour. Vous analysez la liste des matériels mis à votre disposition (**annexe 5**). Le chef vous laisse les consignes suivantes :

- démarrer les cuissons des mets du menu du midi ;
- démarrer la cuisson du plat du menu du soir ;
- préciser le mode de cuisson et le matériel retenus pour chacun des mets à confectionner.

→ À partir de l'**annexe 5** et des consignes, renseigner le tableau (**document G**).

8. Après le service, votre chef vous charge de nettoyer le camion frigorifique utilisé pour le stockage des denrées. Il vous conseille de regarder le document affiché dans le camion, relatif au nettoyage de l'enceinte frigorifique. (**annexe 6**).

→ À partir de vos connaissances et de l'**annexe 6**, répondre aux questions (**document H**).

9. À l'étape de Toulon, le 30 juillet, le menu du dîner comporte une bouillabaisse réalisée avec des poissons frais. Votre responsable vous demande de lui rappeler les conditions de stockage et les critères de fraîcheur des poissons frais.

→ À partir de vos connaissances, compléter le tableau (**document I**).

Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b>		Session 2006
	<b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>		
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 –</b>			
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b>	S 4/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

10. Le 7 août, vous déjeunez avec tous vos collègues. Une discussion s'engage avec l'un d'entre eux au sujet du muscat de Rivesaltes.

→ À partir de vos connaissances, compléter le dialogue (**document J**).

11. À la fin du dîner du 11 août, un musicien de l'orchestre vient féliciter l'équipe en cuisine pour la subtilité des saveurs trouvées dans le canard à l'orange. Vous reprenez l'argumentation commerciale dont s'est inspiré ce musicien pour exprimer sa satisfaction (**annexe 7**). Vous essayez simplement de nommer les éléments de la recette qui ont permis aux 4 saveurs de base d'être activées.

→ À partir de l'**annexe 7** et de vos connaissances (recette du canard à l'orange), associer aux saveurs de base les éléments d'une recette (**document K**).

12. Le 15 août, le festival reprend à 16 heures. Les musiciens souhaitent que l'on organise les prestations en conséquence. Vous proposez un brunch. Pour obtenir l'accord du client, vous préparez une argumentation commerciale en précisant la définition et la composition du brunch.

→ À partir de vos connaissances, caractériser le brunch (**document L**).

Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2006
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES – EP2 –</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b> S 5/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

## LES ANNEXES

### **ANNEXE 1 : Inventaire de la cave**

Références : VB0000 Vin blanc VR0000 Vin rouge

Réf.	Appellations	Qté	PUHT	PTHT	Réf.	Appellations	Qté	PUHT	PTHT
<b>Vins blancs</b>					<b>Vins rouges</b>				
VB1895	Apremont	22	3.20	70.40	VR3719	Bandol	33	4.56	150.48
VB2548	Cassis	18	3.18	57.24	VR2864	Bergerac	41	4.61	189.01
VB1587	Chablis	36	6.11	219.96	VR2222	Chinon	26	6.25	162.50
VB1563	Condrieu	21	5.98	125.58	VR3594	Cote de Beaune	32	7.98	255.36
VB2584	Coteaux Champenois blanc	25	4.01	100.25	VR1058	Côte de Nuits- Villages	24	8.05	193.20
VB2365	Entre-deux-Mers	48	3.25	156.00	VR2509	Coteaux Champenois rouge	18	6.55	117.90
VB2587	Gaillac	72	3.39	244.08	VR2867	Coteaux d'Aix-en- Provence	33	4.56	150.48
VB1589	Gewurztraminer	33	5.18	170.94	VR1039	Côtes du Jura	22	5.02	110.44
VB2547	Graves	41	6.48	265.68	VR5601	Crozes-Hermitage	25	8.48	212
VB2653	Jurançon sec	27	7.03	189.81	VR2670	Fitou	32	6.00	192
VB1648	L'Étoile	24	4.51	108.24	VR4001	Gigondas	14	8.02	112.28
VB1985	Pouilly Fuissé	24	7.25	174	VR3094	Juliènas	51	6.90	351.90
VB2485	Pouilly Fumé	31	7.33	227.23	VR5390	Madiran	33	6.01	198.33
VB6532	Riesling	38	6.25	237.50	VR8431	Margaux	21	9.55	200.55
VB4785	Saint-Joseph	19	7.38	140.22	VR2299	Médoc	27	8.79	237.33
VB6666	Sancerre	25	6.54	163.50	VR8400	Patrimonio	18	6.55	117.90
VB2531	Vin de Corse Sartène	19	4.69	89.11	VR3047	Pinot Noir d'Alsace	33	7.02	231.66
					VR2600	Pommard	24	9.80	235.20
					VR3158	Saint-Chinian	26	6.55	170.30
					VR2011	Saint-Émilion	29	8.99	260.71
					VR3254	Saumur- Champigny	41	7.55	309.55
					VR3201	Vin de Savoie Jongieux	18	5.70	102.60

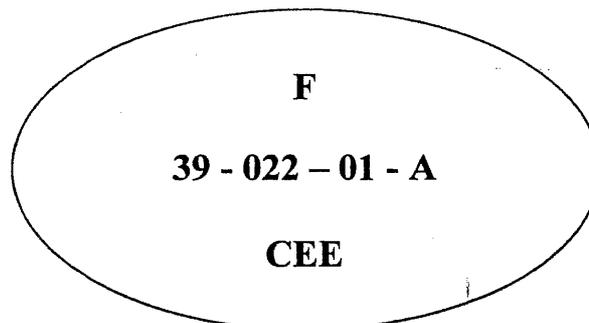
Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>		Session 2006
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES – EP2 –</b>			
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b>	S 6/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ANNEXE 2 : Mercuriale des fromages**

<b>Fromagerie du Centre 44, place du Marché 77000 MEAUX</b>	
Camembert de Normandie	Rocamadour
Brie de Meaux	Poulligny Saint Pierre
Chaource	Picodon de l'Ardèche
Munster	Comté
Vacherin du Mont d'Or	Beaufort
Langres	Bleu du Haut-Jura
Maroilles	Brocciu
Epoisses	
Sainte Maure de Touraine	

**ANNEXE 3 : Estampille sanitaire des coqs**



Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2006
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES - EP2 -</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b> S 7/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

#### **ANNEXE 4 : Les menus du 17 juillet 2006**

##### Menu du 17 juillet 2006 au déjeuner

*Filets de sole au Chablis*

\*\*\*\*\*

*Blanquette de veau à l'ancienne*

\*\*\*\*

*Assiette de fromages bourguignons*

\*\*\*\*

*Tarte aux framboises*

##### Menu du 17 juillet 2006 au dîner

*Saucisson en brioche sauce porto*

\*\*\*\*

*Poulet de Bresse sauté aux morilles*

\*\*\*\*

*Assiette de fromages bourguignons*

\*\*\*\*

*Salade de fruits frais au kirsch*

#### **ANNEXE 5 : Liste des matériels de cuisson**

Liste du matériel de cuisson pour la prestation « Festival Jazz Classique » du 05/07 au 19/08/2006

Désignation	Quantité
Russe diamètre 20 cm	2
Russe diamètre 35 cm	2
Rondeau bas diamètre 55 cm	3
Rondeau haut diamètre 55 cm	2
Marmite diamètre 45 cm	1
Sautoir diamètre 45 cm	3
Poêle acier diamètre 32 cm	2
Poêle acier diamètre 50 cm	1
Plaque gastronomique ½	6
Plaque gastronomique ½ pour cuisson vapeur	6
Plaque à pâtisserie ½	5
Couvercle diamètre 20	2
Couvercle diamètre 35	3
Couvercle diamètre 45	3
Couvercle diamètre 55	6
Couvercle gastronomique ½	

Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b>	Session 2006
	<b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 –</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b>
		<b>S 8/15</b>

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

### **ANNEXE 6 : Nettoyage de l'enceinte frigorifique du camion**

<b>Nettoyage du camion frigorifique</b>			
<b>Quoi ?</b>	<b>Quand ?</b>	<b>Comment ?</b>	<b>Qui ?</b>
Sols	Tous les jours	Débarrasser la surface, éliminer les souillures les plus importantes. Vaporiser Super Clean 240, frotter la surface si nécessaire, laisser agir quelques minutes. Rincer à l'eau courante froide. Laisser sécher à l'air.	Utilisateur
Poignée de porte	Tous les jours	Idem	Utilisateur
Murs, étagères et porte	1 fois par semaine	Idem	Utilisateur

### **ANNEXE 7 : Argumentation commerciale du canard à l'orange**

*D'après Cuisine de référence, Maincent, Éditions BPI*

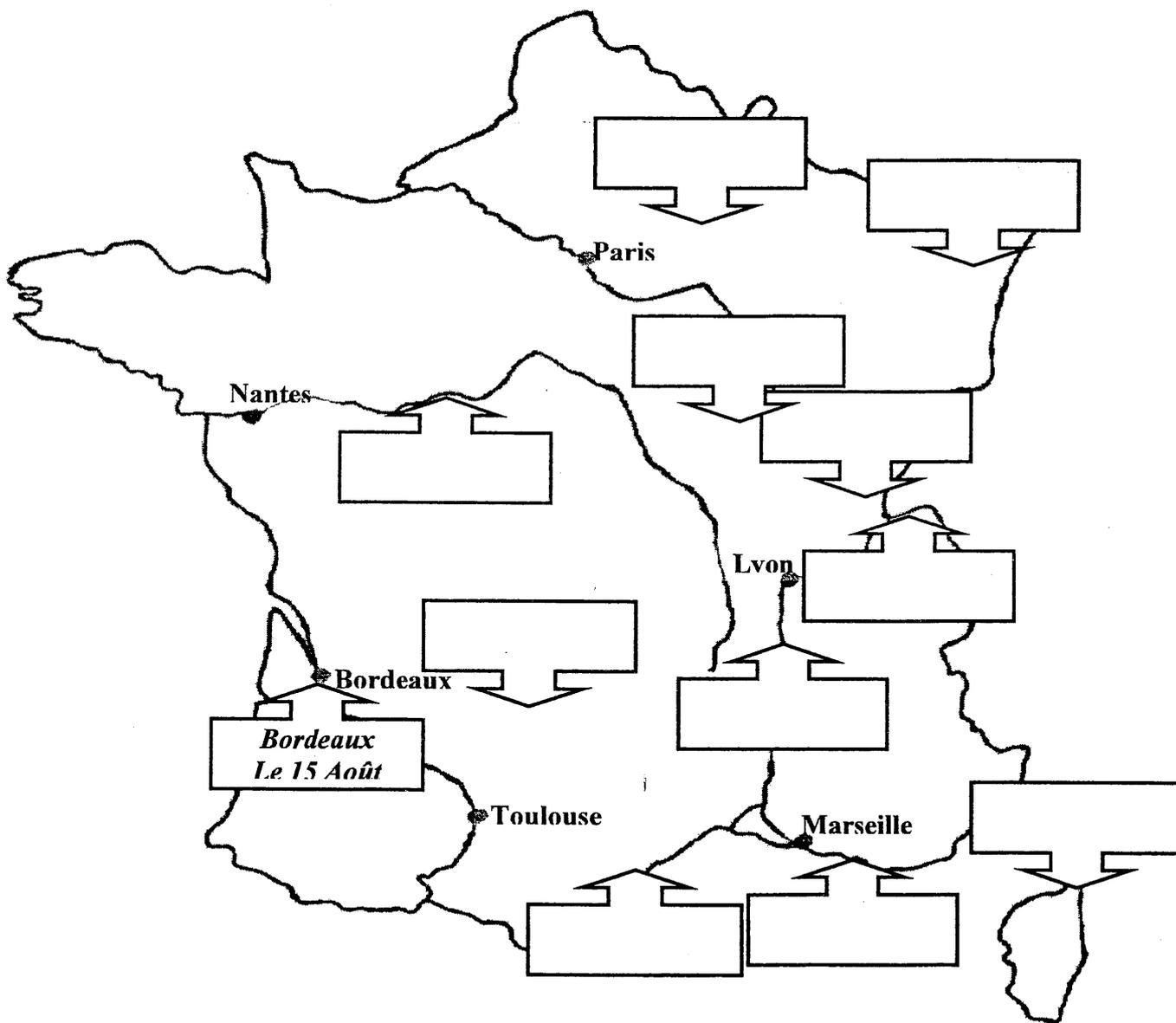
« Caneton cuit à l'étouffée dans une cocotte hermétiquement fermée, servi avec une sauce aigre-douce appelée gastrique, réalisée à partir de fond brun de volaille, de jus et de zestes d'oranges macérés dans du Grand-Marnier. »

Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2006	
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 –</b>			
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b>	S 9/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**LES DOCUMENTS À RENDRE**

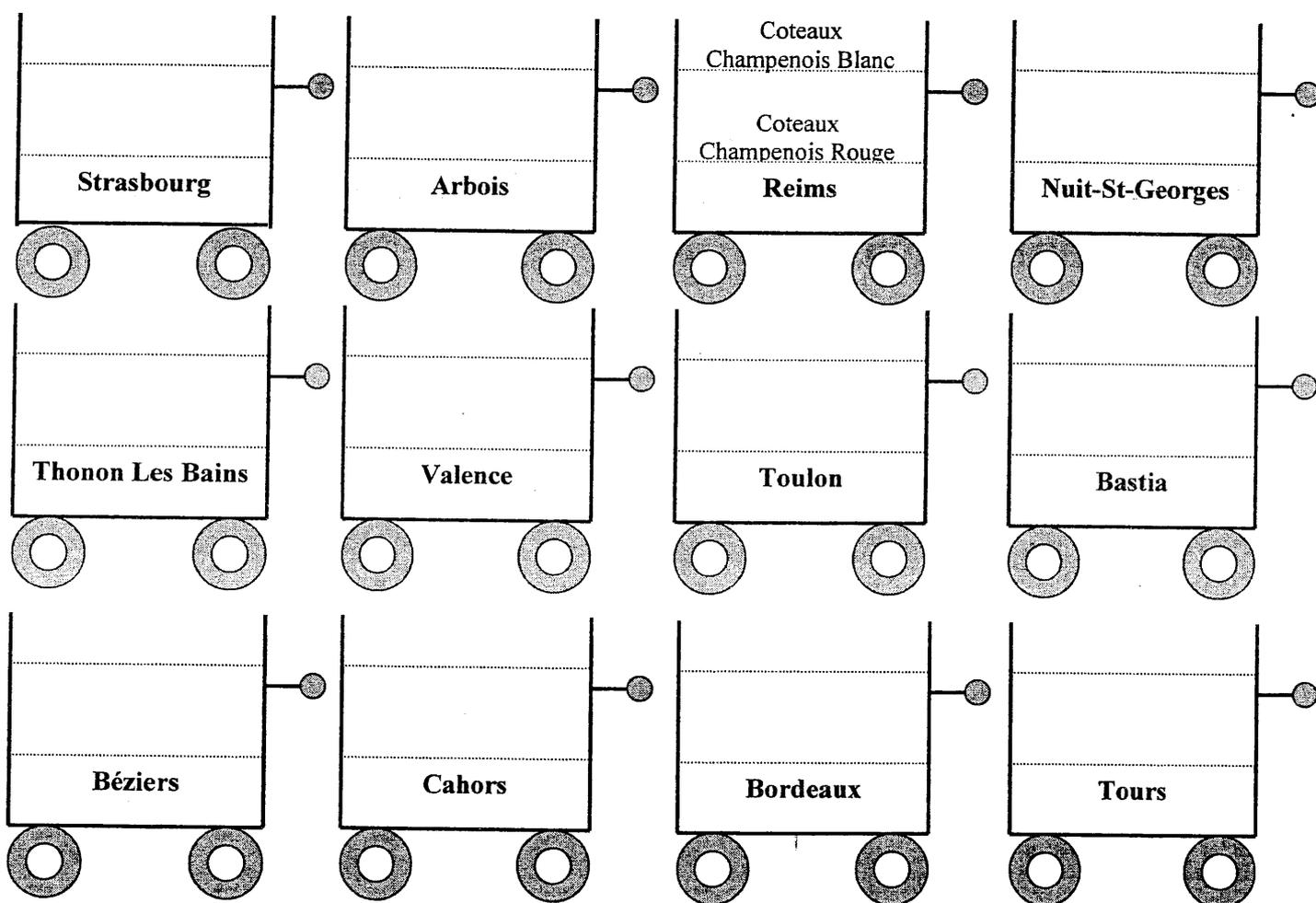
**DOCUMENT A : Les villes étapes**



Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2006	
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 –</b>			
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b>	S 10/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**DOCUMENT B : Classement des vins par chariot**



Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b>	Session 2006
<b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>		
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 –</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b>
		S 11/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**DOCUMENT C : Les étiquettes de fromages**

..... ..... .....	..... ..... .....	..... ..... .....
..... ..... .....	..... ..... .....	..... ..... .....

**DOCUMENT D : analyse d'un plat et d'une estampille**

En quoi le coq au vin jaune est représentatif de la région du Jura ?

.....

Questions	Réponses
De quel pays provient cette volaille ?	
Quel est son classement ?	
Quel est le numéro de département ?	
S'agit-il d'une estampille nationale ou communautaire ?	
Cette estampille garantit-elle une qualité gustative supérieure ?	

Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b>	Session 2006
	<b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES – EP2 –</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b>
		S 12/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**DOCUMENT E : Composition d'une assiette de charcuterie**

Assiette de charcuterie	
Variétés de charcuteries	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</li></ul>
Garnitures d'accompagnement	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li><li>•</li></ul>

**DOCUMENT F : Liste des plats et des fonds de base**

Nom du plat	Fond de base

**DOCUMENT G : Les modes et matériels de cuisson**

Nom du plat	Mode de cuisson	Matériel de cuisson

Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b>	Session 2006
	<b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES – EP2 -</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b>
		S 13/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**DOCUMENT H : le nettoyage du camion frigorifique**

Questions	Réponses
Comment appelle t-on ce document ?	
Est-il obligatoire en cuisine ?	
Donner la définition avec une phrase simple du mot « nettoyer ».	
Donner la définition avec une phrase simple du mot « désinfecter ».	
Pourquoi doit-on laisser sécher à l'air les surfaces au lieu de les essuyer ?	

**DOCUMENT I : Critères de stockage et de qualité des poissons frais**

Conditions de stockage des poissons frais	
Critères de qualité des poissons frais	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</li></ul>

Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b>	Session 2006
	<b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES – EP2 –</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b> S 14/15

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**DOCUMENT J : Vinification du Muscat de Rivesaltes**

**Le collègue :**

« Dis, le Muscat de Rivesaltes que l'on sert tout à l'heure, c'est un alcool ou un vin ? »

**Vous :**

« Le Muscat de Rivesaltes fait partie de la famille des..... ».

**Le collègue :**

« Mais comment est-il fabriqué ? »

**Vous :**

« Les différentes étapes de son élaboration sont les suivantes : Lors des ....., on cueille le raisin. Ensuite, on fait éclater les grains grâce au .....  
Puis, le ..... permet de séparer le jus et le marc. On met alors le moût en cuve pour une ..... plus ou moins longue. Les levures alcooliques commencent alors la..... On ajoute de l'alcool pur titrant 95 % Vol. On filtre le vin et on le laisse vieillir en fût. S'il y a évaporation du vin dans les fût, on pratique alors le ..... pour éviter l'oxydation. Ensuite, il ne restera plus qu'à effectuer la mise en bouteille.»

**DOCUMENT K : Les saveurs de base appliquées à une recette**

Saveur de base	Éléments contenus dans la recette du canard à l'orange

**DOCUMENT L : Le brunch**

<b>Définition</b>	
<b>Composition</b>	

Code examen :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2006
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES – EP2 -</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b> S 15/15

