

TABLEAU DE STRATÉGIE

Technologie de Services

N° Question	Compétences	Limites de connaissances	Points
1	<u>2.7 – Les vins et autres boissons :</u> 2.7.6- Les boissons non alcoolisées	→ Les familles de produits : eaux minérales...	6
2	<u>2.7- Les vins et autres boissons :</u> 2.7.2 – Les vinifications	→ Les procédés d'obtention des vins effervescents	4.5
3	<u>2.7- Les vins et autres boissons :</u> 2.7.4 – Les vignobles et les vins AOC français	→ L'étude particulière des vins les plus consommés avec la gastronomie et les spécialités locales	4.5
4	<u>2.2 – Le personnel, les locaux et le matériel :</u> 2.2.4 – La sécurité	→ La prévention des risques sur le lieu de travail	6
5	<u>2.6. Les autres formes d'activités :</u> 2.6.1. Les petits déjeuners	→ Les formes de service	5
6	<u>3.3. La communication professionnelle et commerciale</u> <u>2.3. Les produits :</u> Fromages AOC	→ L'argumentaire de vente → L'énumération, caractéristiques, origines des produits les plus courants	4

Technologie culinaire

N° Question	Savoirs associés	Limites de connaissance	Points
7	<u>1.10. Les approvisionnements des services</u>	→ Le contrôle quantitatif et qualitatif → L'identification des produits	5
8	<u>1.8. Les produits et les préparations culinaires :</u> Les produits de la mer et d'eau douce	→ Les critères de fraîcheur et de qualité → La réglementation et l'étiquetage	4
9	<u>1.8. Les produits et les préparations culinaires :</u> Les produits de la mer et d'eau douce	→ La classification	5.5
10	<u>1.8. Les produits et les préparations culinaires :</u> Les produits de la mer et d'eau douce	→ Le stockage et la conservation	5
11	<u>1.8. Les produits et les préparations culinaires :</u> Volailles	→ La réglementation et l'étiquetage	5
12	<u>1.7. Les préparations de base :</u> Marinades	→ La classification, la composition, les utilisations et la réglementation	5.5

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2007
Épreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES – EP2 -		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	Corrigé
		C 1/1

CORRIGÉ

Questions	Annexes	Documents à rendre	Questions sur	Points obtenus
1	1- Fax de votre fournisseur de boissons	A	6	
2	2 – Brochure Comité Interprofessionnel	B	4.5	
3	3 – Extrait des vins en stock	C	4.5	
4		D	6	
5		E	5	
6		F	4	
7	4 – Bon de commande. 5 – Bon de livraison.	G	5	
8		H	4	
9	5 – Bon de livraison.	I	5.5	
10		J	5	
11	6 – Les étiquettes de volailles.	K	5	
12		L	5.5	

**Document A : Mini carte des eaux françaises à votre disposition en
bouteille et demi bouteille
6 points (0.75 par eau)**

Eaux minérales naturelles plates :

- Évian
- Volvic
- Contrex
- Hépar

Eaux minérales naturelles gazeuses :

- Badoit
- Perrier
- Vichy Célestin

Eau de source :

- Cristaline

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2007
Épreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 -		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	CORRIGÉ
		S 1/6

Document B : Schéma d'élaboration d'une cuvée de Champagne.

4.5 points (0.75 point par étape)

Illustrations	Étapes d'élaboration
Elaboration d'un vin tranquille	
Elaboration d'une cuvée	
	→ Ajout de liqueur de tirage (mélange de sucre, de liqueur et de vieux vins)
	→ Mise sur latte en cave (2 ^{ème} fermentation avec prise de mousse)
	→ Mise sur pupitre et remuage
	→ Dégorgement
	→ Ajout // Dosage de liqueur d'expédition
	→ Habillage

Document C : Votre proposition d'accords mets et vins

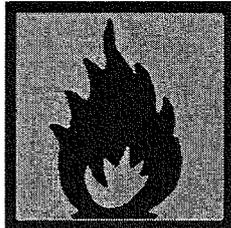
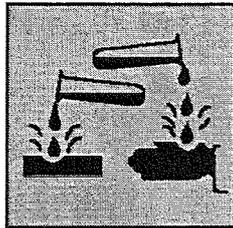
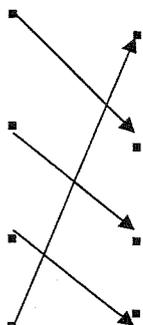
4.5 points (1.5 points par vin)

Mousseline de Sandre et Brochet, coulis d'écrevisses	Coq au Bouzy	Duo de Chaource et Langres sur Mesclun	Charlotte aux biscuits rosés de Reims et fraises
<i>Vin blanc d'Alsace</i>	<i>Vin rouge de champagne</i>	<i>Vin rouge du Bordelais</i>	Coupe de Champagne maison
→ Riesling	→ Côteaux Champenois Bouzy	→ Saint Estèphe	

Durée : 02 h00	Coefficient : 4	CORRIGÉ	S 2/6
----------------	-----------------	----------------	-------

Document D : Questionnaire sur la prévention des risques sur le lieu de travail.

6 points (1 point pour chaque réponse de pictogramme, puis 0.75 point par flèche)

1 – Pouvez vous attribuer un sens à chaque pictogramme professionnel suivant :		
		
→ Toxique	→ Inflammable	→ Corrosif
2 – Reliez par une flèche les causes d'accidents possibles en entreprise avec les risques que vous encourez.		
Le produit utilisé pour le lavage de la vaisselle à la machine n'est pas adapté.		Il y a un risque de chute du personnel avant et pendant le service.
Le produit utilisé pour la plonge est inadapté et très corrosif.		Il y a un risque d'intoxication alimentaire lors de l'utilisation des assiettes.
Les extincteurs n'ont pas été contrôlés depuis plusieurs années.		Il y a des risques de brûlures dues aux produits utilisés.
Le sol de l'office n'a pas été raclé (asséché) correctement.		Il y a un risque de mauvais fonctionnement en cas d'incendie.

Document E : Listing des denrées et boissons pour le petit-déjeuner d'accueil

5 points (0.5 point par réponse, avec 10 réponse minimum)

Denrées	Boissons
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pain (baguette, boule) ▪ Viennoiserie (pain chocolat, croissant, brioche...) ▪ Beurre ▪ Confiture ▪ Sucre ▪ Miel ▪ ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Café ▪ Thé ▪ Chocolat ▪ Jus de fruits ▪ ▪ ▪ ▪

Attention, petit-déjeuner continental : ne pas accepter compote, yaourt, céréales, salade de fruits, fruits frais...

Durée : 02 h00	Coefficient : 4	CORRIGÉ	S 3/6
----------------	-----------------	----------------	-------

Document F : Argumentation commerciale

4 points (3 points pour l'argumentation commerciale, 0.5 point si le plat est recopié correctement, 0.5 point si la phrase est construite)

Intitulé du plat	Argumentation commerciale
Duo de Chaource et Langres sur Mesclun	À l'appréciation des membres du jury Caractéristiques des deux fromages et du mesclun

DOCUMENT G : Livraison des poissons / feuillet rectificatif

5 points (1 point par erreur constatée)

POISSONNERIE « La marée Rémoise » Place du marché couvert 51000 REIMS	Date de livraison 06/08/07 Bon N° : 100258	FEUILLET RECTIFICATIF	
Lieu de livraison : « Le Champenois » 51160 AY			
Réf.	Produits	Quantité	A rectifier
007	Sandre entier	3 Kg	
018	Brochet	3 Kg	Filets de brochet commandés
012	Moule de bouchot	3 Kg	
039	Huîtres Marennes N°3	6 x 12 pces	
041	Filet de Sole	10 Kg	Soles filet commandées
053	Rouget grondin	4 Kg	
012	Turbotin	5 Kg	3 kg commandé
027	Daurade portion	3 Kg	
019	Ecrevisses colis 2Kg	2	
064	Truite portion	16 pièces	
025	Langoustines 10/20	5 Kg	Langoustines 20/30 commandées
054	Rouget barbet	4 Kg	Pas commandé

DOCUMENT H : Dialogue à la livraison.

4 points (1 point par dialogue manquant)

- **Le chef** : Bonjour Marcel (le livreur).
- **Marcel** : Bonjour Chef.
- **Le chef** : Tout va bien, la marchandise est belle !
- **Marcel** : Votre commis émet une réserve sur un colis d'écrevisses.
- **Le chef** : Ah ! Que se passe-t-il ?
- **Vous** : J'ai entrouvert un colis d'écrevisses et elles ne bougent pas.
- **Le chef** : Connais-tu la législation sur les crustacés ?
- **Vous** : Oui Chef ; s'ils sont **FRAIS, ILS DOIVENT ÊTRE VIVANTS**, sinon ils doivent être vendus **CONGELES CUITS OU CRUS, OU TRANSFORMES. (Accepter surgelés).**
- **Le chef** : Sais-tu pourquoi beaucoup d'entre-elles sont mortes ?
- **Vous** : Pendant le transport, elles ont dû mourir car la température normale de conservation est entre **2 et 4** et le camion est à **0°C**, donc elles sont mortes.
- **Le chef** : Donc sur le bon de livraison, que vas-tu noter ?
- **Vous** : Sur le bon de livraison, dans la partie observation/réclamation ; je vais noter : **LE COLIS D'ECREVISSES N'EST PAS CONFORME ET DOIT ETRE RENVOYE OU REFUSE.**

Durée : 02 h00	Coefficient : 4	CORRIGÉ	S 4/6
----------------	-----------------	----------------	-------

DOCUMENT I : Le timbre à poisson

5.5 points (0.5 point par poisson, le rouget Barbet étant renvoyé car non commandé)

TIMBRE À POISSON	
Tiroirs Poissons plats d'eau de mer	Tiroirs Poissons ronds d'eau de mer
Sole Turbotin	Rouget grondin Daurade portion
Tiroirs Poissons d'eau douce	Tiroirs Crustacés, Coquillages
Brochet Truite portion Sandre	Moule Huitres Écrevisses Langoustines

DOCUMENT J : La conservation des poissons

5 points

Consignes pour la conservation des poissons

Tous les poissons doivent être sur glace vive sans contact direct entre la chair et la glace (film plastique ou papier sulfurisé), dans un timbre spécial.

DOCUMENT K : Erreurs relevées sur les étiquettes de volaille

5 points (1 point par erreur constatée)

Étiquette N°1	Étiquette N°2
	La DLC est au 8/08, donc avant la manifestation.
Étiquette N°3	Étiquette N°4
Cuisses de dinde au lieu de cuisse de coq	Étiquette arrachée, donc impossible : <ul style="list-style-type: none">- d'identifier le produit ;- contrôler la DLC ;- contrôler l'estampille sanitaire.

Durée : 02 h00

Coefficient : 4

CORRIGÉ

S 5/6

DOCUMENT L : Les marinades

5.5 points (1 point par case nom et composition, 0.5 points par case buts)

Les marinades			
Nom	Marinade crue	MARINADE CUITE	Marinade instantanée
Composition	GARNITURE AROMATIQUE VIN ROUGE OU BLANC AROMATES EPICES COGNAC VINAIGRE HUILE	Même composition que la marinade crue, mais celle-ci est cuite auparavant.	<u>Viande</u> HUILE THYM LAURIER
			<u>Poissons</u> IDENTIQUE PLUS CITRON
Buts	*ATTENDRIR. *PARFUMER *CONSERVER		

Durée : 02 h00	Coefficient : 4	CORRIGÉ	S 6/6
----------------	-----------------	----------------	-------