

DANS CE CADRE	Académie :	Session : 2007	
	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* :	
	Spécialité/option :		
	Repère de l'épreuve :		
	Épreuve/sous épreuve :		
Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.			

Disciplines		Report de notes	Emargements
Notes Technologies Professionnelles	Production de Services	/ 30	
	Production Culinaire	/ 30	
	Sous -Total	/ 60 (a)	
Note de Sciences Appliquées		/ 20 (b)	
Note finale EP2 [(a+b) / 4]			/ 20

1^{ère} partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

PAGE DE GARDE

(Remise obligatoirement avec la copie)

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	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2007
Épreuve : <u>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES - EP2 -</u>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	SUJET S 1/14

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes employé(e) en qualité de commis polyvalent dans une cave champenoise qui propose, en plus de la visite de ces caves, une restauration pour des groupes de touristes, ainsi qu'une vingtaine de chambres d'hôtes.

- Nom de l'établissement : **LE CHAMPENOIS**
- Situation géographique : **AY (Marne)**
- Type de restauration : **Traditionnelle et régionale**
- Capacité d'accueil : **50 couverts**

Le directeur vous demande, pendant la saison d'été, d'assurer plusieurs fonctions dans l'établissement.

Le **Champenois** va accueillir le 9 Août 2007, un groupe de 20 touristes français. Leur programme prévoit un petit déjeuner d'accueil vers 9H00 dans votre établissement, suivi d'une visite des caves et d'un déjeuner dans votre salle de banquet.

Il vous est donc demandé de participer à la mise en place de ces prestations.

Pour le déjeuner, les responsables du groupe ont choisi le menu suivant :

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 DU PAYS

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	2/14
--------------------------	---	----------------------	--------	------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE

1- Les fortes chaleurs du mois de juillet incitent votre responsable de restauration à proposer aux clients une mini-carte d'eaux minérales ou de source. Il vous remet un fax de votre fournisseur de boissons indiquant les eaux disponibles (**Annexe 1**), et vous demande de les classer par catégorie.

→ À partir de l'**Annexe 1** et de vos connaissances, compléter le **Document A**.

2- Une visite des caves est prévue. Afin de la préparer, votre responsable vous demande de réaliser un schéma représentant l'élaboration du champagne, document que vous remettrez aux touristes à la suite de la visite. Pour vous aider dans cette tâche, vous disposez d'une brochure du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (**Annexe 2**).

→ À partir de l'**Annexe 2** et de vos connaissances, compléter le schéma d'élaboration d'une cuvée (**Document B**).

3- Quelques jours avant leur visite, les responsables du groupe souhaitent choisir les vins pour leur menu. Vous leur faites une proposition d'accords mets/vins comprenant, pour chaque plat, un vin d'une région viticole française (Bordelais, Alsace et Vallée du Rhône). Pour cela, vous tenez compte de l'extrait des stocks de la cave présenté en **Annexe 3**. Pour le dessert, vous leur proposez bien sûr une coupe de champagne de la maison.

→ À partir de l'**Annexe 3** et de vos connaissances, renseigner le **Document C** en respectant les critères fournis.

4- Une information sur l'hygiène et la sécurité est organisée par votre direction. On vous demande de partager votre expérience dans ce domaine avec vos collègues en complétant deux jeux test.

→ À partir de votre expérience professionnelle, compléter le **Document D**.

5- Le jour de l'arrivée du groupe de touristes, vous préparez, avec l'aide d'un commis, le petit déjeuner d'accueil, de type continental, sous forme de buffet. Afin de vous partager le travail, vous listez dans un premier temps l'ensemble des denrées et boissons que vous mettrez à la disposition de la clientèle.

→ À partir de vos connaissances, compléter le **Document E**.

6- La mise en place du petit déjeuner terminée, vous observez le menu avec un commis et décidez de préparer une argumentation commerciale, sous forme de phrase rédigée, pour le fromage.

→ À partir de la mise en situation et de vos connaissances, compléter le **Document F**.

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	3/14
--------------------------	---	----------------------	--------	------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

7- L'avant-veille de la prestation du 8 août 2007, le chef a fait livrer tout le poisson de la semaine et il vous demande de réceptionner et vérifier la livraison. Vous avez pour cela le bon de commande (Annexe 4) et le bon de livraison (Annexe 5).

→ À partir de vos connaissances, de votre vécu professionnel et des Annexes 4 et 5, compléter le Document G.

8- Alors que vous réceptionnez le poisson, le chef arrive pour vous assister. Dans la livraison, il y a 2 colis d'écrevisses, dont l'un vous semble suspect. Un dialogue se met en place entre le chef, le livreur et vous.

→ À partir de vos connaissances, de votre vécu professionnel, compléter le Document H.

9- Dans la livraison de « la marée rémoise », il y a beaucoup de poissons différents, le chef vous demande de les ranger dans le timbre à poisson. Celui-ci est organisé en 4 secteurs.

→ À partir de vos connaissances, de votre vécu professionnel et de l'Annexe 5, compléter le Document I.

10 – Lors de ce rangement des poissons dans le timbre, le chef vous adjoint l'apprenti de cuisine, afin qu'il vous aide et que vous lui expliquiez la classification des poissons. Il vous demande quelle est la meilleure façon de conserver ces poissons.

→ À partir de vos connaissances, de votre vécu professionnel, rédiger sous forme de phrase les consignes de conservation du poisson. Compléter le Document J.

11 – « Le coq au Bouzy » sera réalisé avec de la volaille de découpe, ce ne sont que des cuisses. Le chef vous demande de sortir les colis afin de trousser les cuisses pour le lendemain. Vous en profitez pour consulter les étiquettes présentées en Annexe 6 et certaines d'entre-elles vous interpellent.

→ À partir de vos connaissances, de votre vécu professionnel et de l'Annexe 6, compléter le Document K.

12 – Pour la réalisation du « Coq au Bouzy », le chef vous demande de mettre en place une marinade au Bouzy. Avec l'aide de l'apprenti, vous réalisez cette mise en place. Celui-ci vous demande des explications sur la composition et le but de la marinade.

→ À partir de vos connaissances, de votre vécu professionnel, compléter le Document L.

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	4/14
--------------------------	---	----------------------	--------	------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXES

Annexe 1 : Fax de votre brasseur.

Les 6 Brasseurs - 2 rue du Port
51 100 Reims

Objet : Renseignements sur les eaux disponibles dans notre entreprise

A Savoir : Toutes nos eaux peuvent vous être livrées en bouteille ou en demi-bouteille.

- Evian	- Perrier
- Volvic	- Vichy Célestin
- Contrex	- Cristaline
- Badoit	- Hépar

Annexe 2 : Extrait d'une brochure du Comité Interprofessionnel du vin de Champagne.

(...) Les vins assemblés élaborant une cuvée sont mis en bouteilles avec un ajout de liqueur de tirage (mélange de sucre, de liqueur et de vieux vins) et bouchonné avec un bouchon provisoire. Mis sur lattes en cave, le vin est donc prêt pour aborder le temps de la prise de mousse. Ils deviennent effervescents grâce à cette 2^{ème} fermentation alcoolique et se transforme à nouveau.

(...) Après une durée minimale, le maître de chai décide de poursuivre la maturation sur lies ou de procéder au remuage avec la mise sur pupitre. Le dégorgement puis le dosage de liqueur d'expédition et l'habillage permettront de mettre les vins de champagne à la disposition des consommateurs. (...)



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE

Code examen :
5133403

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

Épreuve : **EP2**

S.2007

5/14

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 : Extrait des vins en stock « Le champenois »

Appellations	Quantité	Appellations	Quantité
Vins blancs, liquoreux, effervescents		Vins rouges	
AOC Sancerre « Château Nozay »	47	AOC Coteaux Champenois Bouzy	65
AOC Champagne Mumm	51	AOC Coteaux du Tricastin	44
AOC Gewurztraminer Vendanges Tardives	36	AOC Bandol	19
AOC Riesling	22	AOC Saint Estèphe	23
AOC Muscadet de Sèvre et Maine	19	AOC Saint Joseph	21
AOC Gaillac doux	60	AOC Saint Chinian	42
AOC Pessac Léognan	26	AOC Buzet	28
AOC L'Étoile	10	AOC Vin d'Alsace Pinot Noir	19
AOC Loupiac	33		
AOC Côteaux de Saumur	18		
AOC Saint Péray	27		
AOC Clairette de Die	33		

Annexe 4 : Bon de commande

Restaurant		Date : 01/08/07
« LE CHAMPENOIS »		
51160 AY sur Marne		
Code client : 000256		
Bon de commande N° 157		
À livrer le 06/08/07		
Réf.	Intitulés produit	Quantité
007	Sandre entier	3 Kg
018	Filet de brochet	3 Kg
064	Truite portion	16 pièces
041	Sole filet	10 Kg
053	Rouget grondin	4 Kg
012	Turbotin	3 Kg
027	Daurade portion	3 Kg
019	Ecrevisses colis 2Kg	2
039	Huîtres Marennes N°3	6 x 12 pces
025	Langoustines 20/30	5 Kg
012	Moule de bouchot	3 Kg

Annexe 5 : Bon de livraison

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

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	6/14
--------------------------	---	----------------------	--------	------

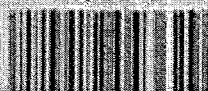
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 6 : Les étiquettes de volaille


Étiquette 1

6 CUISSES DE COQ		F 81.096.020 CEE
Emballé le 02.08.07 A consommer jusqu'au 16.08.07		
Prix au kg 7,00 € / kg	Poids Net 0,950 kg	Prix à payer 6,65 €
	CODE 48	Lot 0234234234
2224912043629		
Reconnaitre l'abnemer et découvrir des recettes sur www.certiferme.com		

Étiquette 2

6 CUISSES DE COQ		F 81.096.020 CEE
Emballé le 20.07.07 A consommer jusqu'au 08.08.07		
Prix au kg 7,00 € / kg	Poids Net 0,950 kg	Prix à payer 6,65 €
	CODE 48	Lot 0234234234
2224912043629		
Reconnaitre l'abnemer et découvrir des recettes sur www.certiferme.com		

Étiquette 3

6 CUISSES DE DINDE		F 81.096.020 CEE
Emballé le 02.08.07 A consommer jusqu'au 16.08.07		
Prix au kg 7,00 € / kg	Poids Net 0,950 kg	Prix à payer 6,65 €
	CODE 48	Lot 0234234234
2224912043629		
Reconnaitre l'abnemer et découvrir des recettes sur www.certiferme.com		

Étiquette 4

6 ES		F 81.096.020 CEE
Emballé le 02.08.07 A consommer jusqu'au 16.08.07		
Prix au kg 7,00 € / kg	Poids Net 0,950 kg	Prix à payer 6,65 €
	CODE 48	Lot 0234234234
2224912043629		
Reconnaitre l'abnemer et découvrir des recettes sur www.certiferme.com		

Code examen :
5133403

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

Épreuve : **EP2**

S.2007

7/14

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENTS À RENDRE

**Document A : Mini carte des eaux françaises à votre disposition en
bouteille et demi bouteille**

Eaux minérales naturelles plates :

Eaux minérales naturelles gazeuses :

Eau de source :

Code examen :
5133403

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

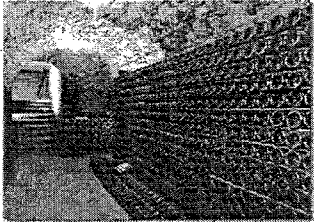



Épreuve : **EP2**

S.2007

8/14

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Illustrations	Étapes d'élaboration
Élaboration d'un vin tranquille	
Élaboration de la cuvée	
	→
	→
	→
	→
	→
	→

Code examen :
5133403

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

Épreuve : **EP2**

S.2007

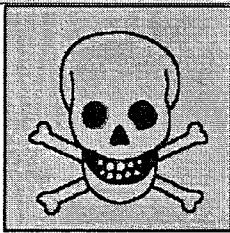
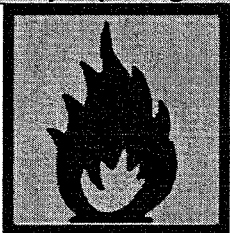
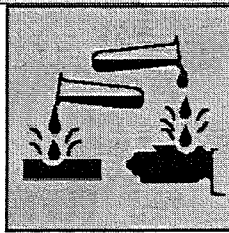
9/14

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document C : Votre proposition d'accords mets et vins

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
Vin blanc d'Alsace	Vin rouge de champagne	Vin rouge du Bordelais	Coupe de Champagne maison
→	→	→	

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

1 – Pouvez vous attribuer un sens à chaque pictogramme professionnel suivant :		
		
→	→	→
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 inadapte 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.

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	10/14
--------------------------	---	----------------------	--------	-------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Denrées	Boissons
▪ ▪ ▪ ▪ ▪ ▪ ▪ ▪ ▪	▪ ▪ ▪ ▪ ▪ ▪ ▪ ▪ ▪

Document F : Argumentation commerciale

Intitulé du plat	Argumentation commerciale

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G : Livraison des poissons / feuillet rectificatif

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

DOCUMENT H : Dialogue à la livraison.

- **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
....., sinon ils doivent être vendus.....
.....
- **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 entreet..... 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 :
.....
.....

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT I : Le timbre à poisson

TIMBRE À POISSON	
Tiroirs Poissons plats d'eau de mer	Tiroirs Poissons ronds d'eau de mer
Tiroirs Poissons d'eau douce	Tiroirs Crustacés, Coquillages

DOCUMENT J : La conservation des poissons

<u>Consignes pour la conservation des poissons</u>

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT K : Erreurs relevées sur les étiquettes de volaille

Étiquette N°1	Étiquette N°2
Étiquette N°3	Étiquette N°4

DOCUMENT L : Les marinades

Les marinades			
Nom	Marinade crue	Marinade instantanée
Composition	Même composition que la marinade crue, mais celle-ci est cuite auparavant.	Viande
			Poissons
Buts	* * *		

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	S 14/14
--------------------------	---	----------------------	--------	---------