



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

SUJET

B.E.P. MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

E.P.2 - TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES

Durée : 2 h 00 - Coef. : 4

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

Le présent sujet comprend 2 parties

La 1^{ère} partie est composée de 13 pages

La 2^{ème} partie est composée de 7 pages

Chacune des parties devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.

1ère PARTIE : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	BARÈME
Production de services/ 30 pts
Production culinaire/ 30 pts
TOTAL 1^{ère} partie/ 60 pts
2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES/ 20 pts
TOTAL 2^{ème} partie/ 20 pts
TOTAL DES 2 ÉPREUVES/ 80 pts
NOTE SUR 20/ 20 pts

NATIONAL	SESSION JUIN 2010	SUJET	TIRAGES
B.E.P. Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie		Coef. : 4	Page 1/1
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologies professionnelles et Sciences appliquées		Durée : 2 h 00	

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)

Prénoms : _____ N° du candidat

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]			<input type="text"/> / 20

1^{ère} partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

PAGE DE GARDE

(remise obligatoirement avec la copie)

Questions	Annexes	Documents à rendre	Questions sur	Points obtenus
1		A	4	
2	1- Bon de livraison des alcools	B	6	
3		C	3	
4		D	4	
5		E	6	
6		F	3	
7		G	4	
8	2- L'étiquette des poires	H	6	
9		I	5	
10	3- Recette orale de la béarnaise	J	4	
11		K	5	
12		L	6	
13		M	4	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2010
Épreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES – EP2 -		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	SUJET S 1/13

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes à l'essai comme commis polyvalent dans un hôtel restaurant brasserie « La Belle Époque » situé en région parisienne. L'établissement dispose de :

- ✓ Un hôtel de 52 chambres, 3 étoiles ;
- ✓ Un bar ;
- ✓ Un restaurant proposant un menu du marché dont voici celui de cette semaine :



MENU DU MARCHÉ

Duo d'asperges et sa vinaigrette

Ou

Brioche aux fruits de mer

Veau Marengo

Pommes vapeur

Ou

Entrecôte grillée, sauce Béarnaise

Pommes Pont-Neuf

Ou

Darne de saumon pochée, beurre blanc

Haricots verts

Charlotte aux poires et sa crème anglaise

Ou

Fondant au chocolat

Monsieur Georges, chef patron de l'entreprise, vous propose sur les deux prochains mois d'alterner cuisine et salle, à raison d'un mois dans chaque service. Cela vous permettra de vous impliquer pleinement dans la vie de l'entreprise. Vous commencez votre période au restaurant dès maintenant...

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 2/13
--------------------------	--	----------------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE

1. *Monsieur GEORGES, responsable de la brasserie «La Belle Époque», vous demande une argumentation commerciale sur deux des plats du menu du marché présenté dans la mise en situation. Vous lui proposez votre réponse sous forme de phrases rédigées.*
→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le document A.
2. *Vous serez amené à remplacer le caviste durant ses congés d'été, et par conséquent il vous demande de ranger la livraison reçue ce matin en respectant les casiers prévus dans la cave.*
→ À partir de vos connaissances et de l'annexe 1, renseigner le document B.
3. *Monsieur GEORGES vous présente les différents types de clients fréquentant « La Belle Époque » et vous demande de réfléchir sur leurs motivations à venir au restaurant.*
→ À partir de vos connaissances, compléter le document C
4. *Le responsable de salle souhaite vérifier vos connaissances sur la situation géographique des vignobles français en numérotant de 1 à 8 les principales régions viticoles de France.*
→ À partir de vos connaissances, renseigner le document D.
5. *Le maître d'hôtel souhaite développer, au restaurant, la vente des fromages A.O.P. (A.O.C.) des principales régions de France.*
→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le document E.
6. *L'établissement veut élargir sa gamme de service en proposant un petit déjeuner continental. Monsieur GEORGES souhaite informer sa clientèle par une plaquette publicitaire. Il vous demande une définition de ce petit-déjeuner ainsi que sa composition.*
→ À partir de vos connaissances, compléter le document F.
7. *Dans le cas d'une possibilité d'évacuation d'urgence, Monsieur GEORGES se demande si vous connaissez bien les locaux. À cette occasion, il vous présente une liste de définitions et vous demande de retrouver le lieu qui correspond.*
→ À partir de vos connaissances, renseigner le document G.

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 3/13
--------------------------	--	----------------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. La brasserie « *La Belle Époque* » travaille principalement avec des produits frais. Vous êtes chargé par le chef de cuisine de réceptionner les fruits et légumes avec l'économiste. Celui-ci vous interroge sur les informations portées sur l'étiquette des poires.

→ À partir de vos connaissances et de l'annexe 2, compléter le document H.

9. Le chef de cuisine souhaite vérifier vos connaissances sur le personnel d'une brigade de cuisine. Il vous demande de compléter le tableau définissant chaque poste.

→ À partir de vos connaissances, renseigner le document I.

10. Le chef vous explique l'importance des sauces dans la cuisine classique française. La plupart des plats du jour sont servis avec des sauces classiques. Il vous interroge sur la classification et la composition de deux d'entre elles.

→ À partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et de l'annexe 3, compléter le document J.

11. Depuis la visite des services vétérinaires, Monsieur GEORGES et le chef de cuisine mettent en place un plan de maîtrise sanitaire. Vous devez les aider à finaliser la fiche de nettoyage pour les sols de la cuisine. En effet, celle-ci possède toutes les étapes mais dans le désordre.

→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le document K.

12. Pendant votre pause, Hector le pâtissier s'amuse à vous faire goûter ses dernières créations à l'essai pour la prochaine carte. Il vous rappelle qu'une sensation dépend de la texture, de la température, du temps de contact entre la nourriture et la bouche. Hector vous demande si vous pouvez lui citer les cinq sens ainsi que les examens qui en découlent.

→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le document L.

13. Le chef récapitule les plats à la carte avec vous avant le service. Il vous questionne sur certains modes de cuisson afin de vérifier vos savoirs.

→ À partir de vos connaissances, compléter le document M.

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 4/13
--------------------------	--	----------------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES ANNEXES

Annexe 1 : Bon de livraison

Les alcools du monde S.A. au capital de 48 000 euros Zone industrielle des cuves 45200 Montargis Tél. : 03 29 56 89 41 Fax : 03 29 56 89 42	<u>Destinataire :</u> Établissement « La Belle Époque » 15 Place de Maddy 92160 Antony	
Bon de livraison N° 1909		
Désignation	Quantité	Unité
Pastis 51	Bouteille	3
Campari	Bouteille	3
Muscat de Rivesaltes	Bouteille	3
Floc de Gascogne	Bouteille	3
Pineau des Charentes	Bouteille	3
Noilly Prat	Bouteille	6
Armagnac V.S.O.P. Samalens	Bouteille	3
Martini rouge	Bouteille	6
Poire williams	Bouteille	3
Chartreuse	Bouteille	3
Cointreau	Bouteille	3
Cognac X.O Rémy Martin	Bouteille	3
<u>Date de réception :</u> 11 juin 2010	<u>Signature :</u> 	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 5/13
--------------------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 : L'étiquette des poires

1	B. OUDARD PRODUCTEURS ASSOCIÉS Culture Fruitière de Moisson 24 rue André Becken 77260 ULLY-SUR-MARNE Tél. 01 60 22 13 07 Fax 01 60 22 37 95	2	ORIGINE	3	PRODUIT NORMALISÉ	
			ILE-DE-FRANCE		EXTRA	
			POIRE		WILLIAM'S	4
			VARIÉTÉ			
			CALIBRE		Nombre de Masse Nette	
			75/80		24	5
						6

Annexe 3 : Recette orale de la sauce béarnaise

« Pour réaliser une sauce béarnaise il faut tout d'abord réduire du vinaigre, du vin blanc, des échalotes ciselées, du poivre mignonnette, du cerfeuil et de l'estragon. Ensuite après avoir clarifié des œufs, le saucier monte un « sabayon » avec les jaunes, de l'eau, du sel fin. Enfin, il nous faut incorporer du beurre clarifié puis la sauce est passée au chinois. En finition, de l'estragon, du cerfeuil hachés et du piment de Cayenne sont ajoutés après avoir vérifié l'assaisonnement. »

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 6/13
--------------------------	---	----------------------	--------	--------

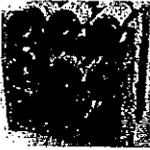
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES DOCUMENTS À RENDRE

Document A : Argumentation commerciale

Plats du menu du marché	Argumentation commerciale
<p>Veau Marengo Pommes vapeur</p>	
<p>Entrecôte grillée Sauce béarnaise Pommes Pont-Neuf</p>	

Document B : La classification des boissons

<p>CASIER : EAU DE VIE DE VIN</p>  <p>•</p> <p>•</p>	<p>CASIER : EAU DE VIE DE FRUITS</p>  <p>•</p>	<p>CASIER : VIN DE LIQUEUR</p>  <p>•</p> <p>•</p>
<p>CASIER : LIQUEUR DE PLANTES</p>  <p>•</p>	<p>CASIER : LIQUEURS DE FRUITS</p>  <p>•</p>	<p>CASIER : VIN DOUX NATUREL</p>  <p>•</p>
<p>CASIER : VERMOUTH</p>  <p>•</p> <p>•</p>	<p>CASIER : ANISE</p>  <p>•</p>	<p>CASIER : BITTER</p>  <p>•</p>

Code examen :
5133403

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

Épreuve : **EP2**

S.2010

S 7/13

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

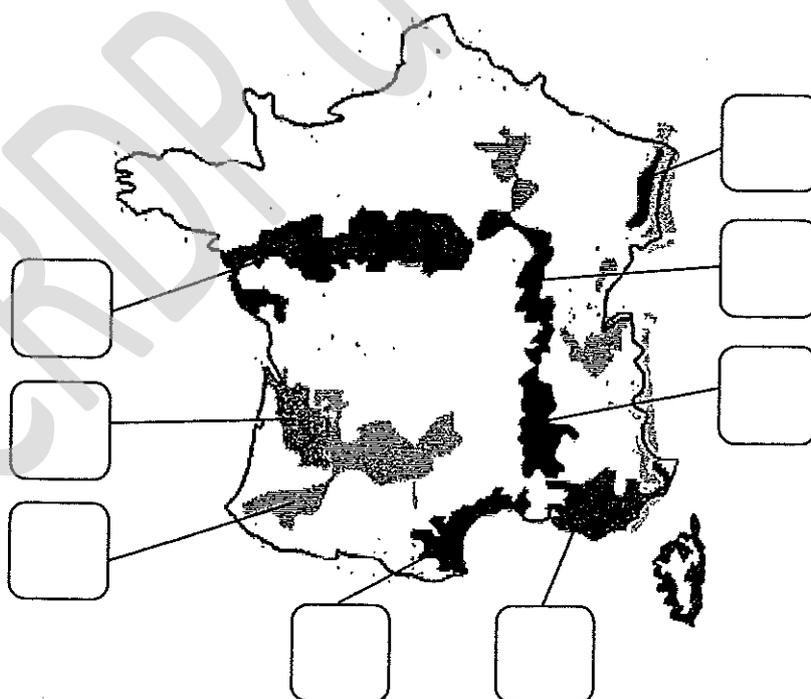
Document C : La clientèle

Relier le type de client à la raison pour laquelle il fréquente le restaurant

Un chef d'entreprise avec ses clients	•	• Repas de fête (mariage)
Le couple d'amoureux	•	• Repas nutrition pris rapidement avant de retourner au travail
Le client habitué	•	• Repas d'affaires
La famille	•	• Repas à thème (Saint Valentin)
Des clients étrangers en voyage en France	•	• Repas du marché
Le personnel de l'entreprise voisine	•	• Repas aux spécialités locales

Document D : Situation géographique des vignobles A.O.C. français

① Bordelais	② Sud-Ouest	③ Languedoc-Roussillon	④ Val de Loire
⑤ Vallée du Rhône	⑥ Bourgogne	⑦ Provence	⑧ Alsace



Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 8/13
--------------------------	--	----------------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document E : Classification des fromages

Origines / Regions	Appellations A.O.P. (A.O.C.)	Type de lait	Famille
Normandie			
Rhône-Alpes			
Auvergne			
Bourgogne			
Alsace			
Champagne			

Document F : Le petit-déjeuner continental

Définition du petit-déjeuner continental	
Listing des produits composant le petit- déjeuner continental	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document G : Les locaux en restauration

Locaux destinés à la clientèle	
	Lieu de détente qui permet aux clients de consommer des boissons.
	Lieu où les clients prennent leur repas, spacieux, il donne une sensation de bien-être.
Locaux destinés au personnel	
	Local où le personnel peut se mettre en tenue professionnelle, doté de toilettes et de douches.
	Lieu où le personnel peut prendre ses repas, c'est un lieu de détente.
Locaux destinés au service	
	Lieu destiné au lavage du matériel du restaurant (assiettes, couverts...) comprenant un poste d'élimination des déchets et une machine de lavage.
	Local où sont stockés, à température idéale de service, les vins disponibles à la vente.
Locaux destinés au stockage	
	Local où sont entreposées toutes les denrées non périssables de l'entreprise, situé généralement en sous-sol ou à l'arrière de l'entreprise.
	Lieu de stockage des nappes, serviettes... utiles au restaurant

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 10/13
--------------------------	---	----------------------	--------	---------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document H : L'étiquetage des fruits et légumes

Chiffre	Préciser les indications de l'étiquette
Le chiffre 1 correspond à :	
Le chiffre 2 correspond à :	
Le chiffre 3 correspond à :	
Le chiffre 4 correspond à :	
Le chiffre 5 correspond à :	
Le chiffre 6 correspond à :	

Document I : La brigade de cuisine

Dirige la cuisine, embauche le personnel. Responsable de la gestion de la cuisine.	Remplace le chef pendant ses absences. C'est souvent un chef de parti reconnu pour ses compétences.
Elabore les plats en sauce, et réalise les fonds.	Il est responsable de tous les produits stockés en chambre froide. Prépare les viandes servies chaudes ou froides.
Prépare les légumes, les garnitures, les omelettes, les entrées à base de fromage.	Prépare les rotis, les grillades et les aliments traités en friture.
Prépare les préparations sucrées, les entremets de cuisine et les pâtes utilisées dans les autres postes.	Prépare les produits de la mer, les fumets, les sauces qui les accompagnent.
Il remplace les chefs de parties absents. Il connaît tous les postes.	Prépare les repas du personnel.

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 11/13
--------------------------	---	----------------------	--------	---------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document J : Les sauces

	Classification	Composition
Sauce vinaigrette	Sauce émulsionnée froide instable	Poivre, sel fin, vinaigre, huile
Sauce béarnaise		
Beurre Blanc		

Document K : Fiche de nettoyage des sols

Numéroter de 1 à 10 les étapes du mode opératoire dans le bon ordre.

MODE OPERATOIRE	
	Ouvrir les vannes d'arrivée d'eau
	Fermer l'arrivée d'eau
	Laisser sécher
	Évacuer l'eau avec une raclette vers les siphons de sol
	S'assurer qu'il n'y ait plus d'aliments ni de petit matériel dans la pièce à nettoyer
	Laisser agir 5 minutes
	Brosser si nécessaire
	Placer le bouton en position lavage, pulvériser
	Éliminer les résidus et déchets dans les siphons de sol
	Éliminer ou ramasser tous les résidus et déchets

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 12/13
--------------------------	--	----------------------	--------	---------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document L : Les cinq sens et leur examen

SENS	EXAMEN
<i>L'ouïe</i>	<i>Auditif</i>

Document M : Les modes de cuisson

PLATS	MODE DE CUISSON
<i>Entrecôte grillée</i>	<i>Griller</i>
Veau Marengo	
Pommes vapeur	
Pommes Pont-Neuf	
Haricots verts	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2010	S 13/13
--------------------------	---	----------------------	--------	---------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie :

SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, À L'HYGIÈNE ET AUX ÉQUIPEMENTS

Sur le boulevard Bienvenue, l'hôtel restaurant de la Plage est réputé pour ses assiettes gourmandes, ses soufflés ainsi que ses sorbets à base de purée de fruits souvent proposés en dessert. Un respect des règles d'hygiène est indispensable pendant la fabrication et leur utilisation.

Un commis prépare une crème glacée à base d'œuf, crème fraîche, lait, sucre, vanille dans la zone pâtisserie du restaurant.

1. Sciences appliquées à l'hygiène et à la prévention

1.1 Indiquer trois origines de contamination bactérienne possible lors de la préparation de cette crème glacée.

→ →
→

1.2 Proposer deux gestes professionnels hygiéniques à respecter par le commis lors de la préparation de la crème glacée.

→
→

La crème glacée est souvent servie en coupe avec sorbet. Les sorbets aux fruits rouges sont peu favorables à la prolifération des bactéries.

1.3 Indiquer le facteur limitant le risque de prolifération bactérienne dans les sorbets aux fruits rouges.

.....

Code examen : 5133403 N	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2010
Epreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES - EP2 -		
Durée : 02 h 00	Coefficient : 4	SUJET
		S 1/7

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans le protocole de fabrication de la crème glacée apparaît une étape de pasteurisation avant le turbinage.

1.4 Expliquer le procédé de pasteurisation puis indiquer ses effets sur les micro-organismes.

Procédé de pasteurisation :

.....

Effets sur les micro-organismes :

.....

Voici l'étiquetage d'une crème glacée industrielle.

VANILLE	
Crème glacée vanille	
Ingrédients : Lait écrémé réhydraté, sucre, matière grasse du lait, sirop de sucre inverti, sirop de glucose, lactose et protéines de lait, arôme vanille, émulsifiant : E 471, stabilisants : farines de graines de caroube et de guar - carraghénanes, gousses épuisées broyées, colorants : extraits de rocou-curcumine.	
A consommer de préférence avant fin : voir sur le bord du couvercle Conservation : - 18°C plusieurs mois.	
1 LITRE e	
COGESAL S.A., TSA 30005, 23, rue François Jacob 92842 RUEIL MALMAISON Cedex	

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique moyenne	kJ	917
	Kcal	219

Valeur nutritionnelle moyenne

Protéines	3,8 g
Glucides	24,7 g
Lipides	11,7 g



1.5 Sur l'étiquetage présentée ci-dessus, repérer et entourer la marque de salubrité ou estampille et justifier sa présence sur l'emballage.

.....

.....

Code examen : 5133403 N	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2010	S 2/7
----------------------------	--	----------------------	--------	-------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1.6 Préciser les conditions de stockage d'une crème glacée.

Appareil :

Température :

Généralement, la crème glacée vanille reste en attente dans l'office en prévision des demandes des clients.

1.7 Indiquer les conséquences sanitaires de cette pratique,

→ sur la crème glacée :

→ sur le consommateur :

2. Sciences appliquées à l'alimentation

A l'hôtel restaurant de la Plage, les clients prennent leur petit déjeuner en terrasse.

2.1 Indiquer deux justifications de l'importance de ce repas.

-
-

Jules, un client habituel, a composé son plateau de petit déjeuner ainsi : thé, yaourt aux fruits rouges, petit pain, panaché d'agrumes (pamplemousse, clémentine, orange).

Code examen : 5133403 N	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2010	S 3/7
----------------------------	--	----------------------	--------	-------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 A partir du petit déjeuner proposé, compléter le tableau.

<i>Menu du Petit déjeuner</i>	<i>Constituant alimentaire principal</i>	<i>Rôle principal dans l'organisme</i>
Yaourt		
Thé	Eau	
Petit pain		
Panaché d'agrumes		Fonctionnel

D'autres aliments sont à disposition au buffet du petit déjeuner.

2.3 Cocher les aliments qui apportent des glucides.

- lait beurre pruneaux jambon pomme
 œuf à la coque confiture biscottes céréales chocolatées

Les glucides se classent en :

- **glucides simples et doubles** : ce sont des petites molécules vite assimilées
- **glucides complexes** : ce sont de très grandes molécules assimilées plus lentement au niveau intestinal.

2.4 Le sucre ajouté au thé et la farine de blé du pain contiennent des glucides différents. Compléter le tableau ci-dessous pour les identifier.

	<i>Morceau de sucre</i>	<i>Farine de blé</i>
Nom du glucide présent		
Type de glucide (simple, double ou complexe)		

Code examen : 5133403 N	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2010	S 4/7
----------------------------	---	----------------------	--------	-------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Certains aliments sont sources de glucides complexes appelés fibres comme la cellulose ou la pectine.

2.5 Indiquer la particularité des fibres par rapport aux autres glucides complexes.

.....

2.6 Préciser le rôle important que les fibres présentent dans l'organisme.

.....

L'odeur, le croustillant et la couleur dorée du pain frais stimulent l'appétit des clients.

2.7 Qualifier les propriétés mises en évidence dans la présentation de cet aliment.

.....

2.8 Cocher dans la liste les réactions physico-chimiques à l'origine de ces propriétés.

dextrinisation suspension caramélisation solution

3. Sciences appliquées aux équipements.

Le four électrique ventilé est un équipement incontournable dans une cuisine.

3.1 Choisir et cocher le mode de production et le mode de propagation de la chaleur dans ce four en cochant les réponses exactes.

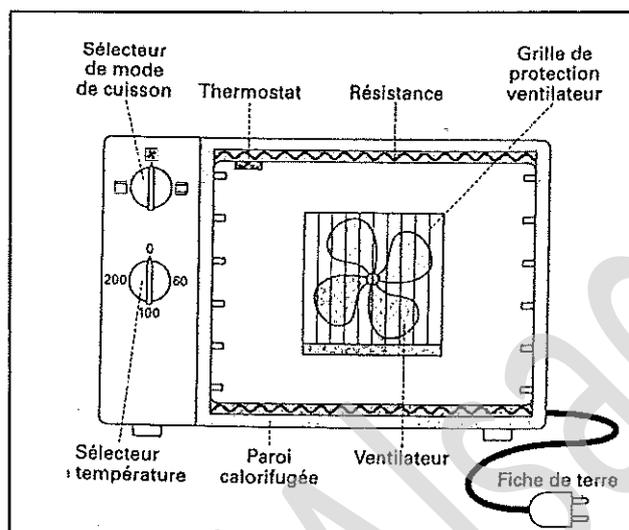
Mode de production de chaleur : effet Joule combustion induction

Mode de propagation de la chaleur : conduction convection

Code examen : 5133403 N	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2010	S 5/7
----------------------------	---	----------------------	--------	-------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 Entourer dans le schéma ci-contre le nom de l'organe qui assure la régulation de la température.



Extrait :
Sciences Appliquées
BEP MRH
Editions Foucher

3.3 Indiquer deux intérêts de la ventilation dans le four pendant la cuisson.

-
-

3.4 Ce four a une puissance de 12 kW. Calculer la consommation en kWh pour une utilisation de 2h30 par jour. Noter vos calculs et votre résultat final avec l'unité.

.....

Les opérations de manutention sur les fours sont source de lombalgie.

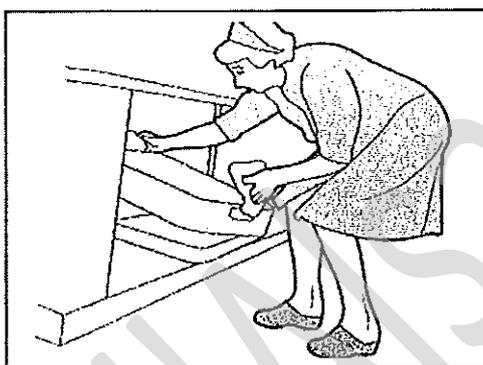
3.5 Préciser la zone de la colonne vertébrale qui est atteinte dans ce cas précis.

.....

Code examen : 5133403 N	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2010	S 6/7
----------------------------	---	----------------------	--------	-------

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3.6 A partir du schéma ci-contre, indiquer deux causes de lombalgie et proposer des moyens de prévention.



Extrait du manuel Sciences appliquées
Editions Foucher

Causes de lombalgie :

-
-

Un moyen de prévention collectif :

-

Un moyen de prévention individuel :

-

3.7 Citer deux autres types d'atteintes physiques auxquelles sont exposés les personnels de restauration.

-
-

Code examen : 5133403 N	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2010	S 7/7
----------------------------	---	----------------------	--------	-------