



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

TABLEAU DE STRATÉGIE

Technologie culinaire			
N° Question	Savoirs associés	Limites de connaissances	Points
1	1.8.8. Les produits et préparations culinaires : Viandes de boucherie	Classification et composition	4
2	1.8.8. Les produits et préparations culinaires : Viandes de boucherie	Critères de fraîcheur et de qualité	3,5
3	1.8.8. Les produits et préparations culinaires : Viandes de boucherie	Réglementation et étiquetage	2,5
4	1.7.4. Les préparations de base	La composition et les utilisations	7
5	1.8.11. Les produits et préparations culinaires : Fruits et légumes frais et secs	Classification et stockage	5
6	1.8.11. Les produits et préparations culinaires : Fruits et légumes frais et secs	Réglementation et étiquetage	4
7	1.8.6. Les produits et préparations culinaires : Les pâtes et farinages 1.10. Les approvisionnements des services	Rédaction d'une fiche technique de fabrication	4
Technologie de Services			
N° Question	Savoirs associés	Limites de connaissances	Points
8	2.6.1. Les petits-déjeuners	Les formes de service	4
9	2.1.1.2. Habitudes des principales clientèles étrangères	La comparaison des habitudes françaises et des habitudes des principales clientèles étrangères	3
10	2.7.4. Les vignobles et les vins A.O.C. français	Étude particulière des vins les plus consommés avec la gastronomie et les spécialités locales	5
11	2.3.3. Les produits : Charcuteries	Énumération, caractéristiques et origines des produits les plus courants	3
12	3.3. La communication professionnelle et commerciale	L'argumentaire de vente	5
13	2.3.4. Les produits : Fromages A.O.C. 2.4.1. Les commandes	Énumération, caractéristiques et origines des produits les plus courants. La rédaction des bons pour réapprovisionner les différents services	4
14	2.3.4. Les produits : Fromages A.O.C.	Énumération, caractéristiques et origines des produits les plus courants	6

CORRIGE

Document A : Stockage des pièces de viande

4 points (0,25 point par case)

Armoire pour l'agneau
➤ <i>Selle</i>
➤ <i>Baron</i>
➤ <i>Gigot</i>
➤ <i>Noisette</i>

Armoire pour le boeuf
Appellation du morceau
➤ <i>Bavette d'aloyau</i>
➤ <i>Filet de boeuf</i>
➤ <i>Entrecôte</i>
➤ <i>Faux-filet</i>

Armoire pour le veau
Appellation du morceau
➤ <i>Noix pâtissière</i>
➤ <i>Grenadin</i>
➤ <i>Ossobuco</i>
➤ <i>Tendron</i>

Armoire pour le porc
Appellation du morceau
➤ <i>Echine</i>
➤ <i>Jambon</i>
➤ <i>Jambonneau avant</i>
➤ <i>Travers</i>

Document B : Dialogue Qualité/catégorie

3,5 points

Les termes soulignés doivent figurer dans la réponse du candidat.

L'apprenti : « Je n'ai pas compris, le mois dernier, le cours sur les viandes. Peux-tu m'expliquer la différence entre qualité et catégorie ? »

Vous : « La qualité de la viande est attribuée à l'animal entier. Elle est fonction de la race, de l'âge, du sexe, de la nourriture et du degré d'engraissement. 1,25 points
Par contre, la catégorie varie en fonction de la situation anatomique du morceau sur un même animal. Elle se décline en trois catégories, de première à troisième, allant des morceaux les plus tendres aux plus fermes. 1,25 points. »

L'apprenti : « Alors, pour le repas du Viandier, quels pièces de viandes doit-on prendre et pourquoi ? »

Vous : Pour le carpaccio de bœuf, nous prendrons du filet (0,25), qui est une pièce de 1^{ère} (0,25) catégorie, parce que il n'y a pas de cuisson, il faut donc une viande très tendre (0,5).

Document C : L'estampille sanitaire

2,5 points (0,5 point par case)

Indication	Signification
F	➤ Pays producteur ou d'origine (France)
53	➤ Département d'origine de l'abattoir
001	➤ Numéro INSEE de la commune d'abattage
02	➤ Numéro d'immatriculation (ou agrément) de l'abattoir
UE	➤ Union Européenne : produit pouvant circuler dans les pays de l'UE

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	C 2/7
---------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	--------------

Document D : Compositions des sauces

7 points

0,5 point par appellation de sauce dérivée, 0,25 points par ingrédients dans les cases composition et éléments supplémentaires

Sauce ou fond de base	Composition de la sauce ou du fond	Éléments complémentaires	Sauce dérivée obtenue
Sauce vinaigrette	Huile, sel, poivre, vinaigre	Persil, cerfeuil, estragon, oignons ciselés, câpres	➤ RAVIGOTE
Sauce mayonnaise	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vinaigre d'alcool ➤ Poivre ➤ Huile ➤ Jaune d'œuf ➤ Moutarde ➤ Sel fin 	Mayonnaise montée aux jaunes d'œufs durs, cornichons, persil, cerfeuil, estragon, câpres, blanc d'œuf dur haché	➤ GRIBICHE
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ketchup ➤ Cognac ➤ Sauce Anglaise ➤ Tabasco 	Sauce cocktail
Sauce hollandaise	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vin blanc ➤ Échalotes ciselées ➤ Jaune d'œufs ➤ Beurre clarifié ➤ Sel fin ➤ Poivre blanc moulu 	Crème fouettée	➤ MOUSSELINE
Sauce béarnaise	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Beurre clarifié ➤ Mignonette ➤ Vinaigre d'alcool ➤ Sel fin ➤ Vin blanc ➤ Estragon ➤ Cerfeuil ➤ Jaune d'œuf ➤ Échalotes 	Herbes fraîches de finition remplacées par une fondue de tomate très réduite.	➤ CHORON
Fond brun de veau lié Fond brun de veau lié	Base de préparation en PAI	Réduction de vin rouge, échalotes ciselées, thym, laurier, finition glace de viande, monter au beurre et ajout de dés de moelle pochée	➤ BORDELAISE
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Julienne de cornichons ➤ Moutarde ➤ Oignons ciselés ➤ Vin blanc 	Sauce Charcutière
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Echalotes ➤ Glace de viande ➤ Vin blanc ➤ Beurre 	➤ BERCY

Code examen :

**BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

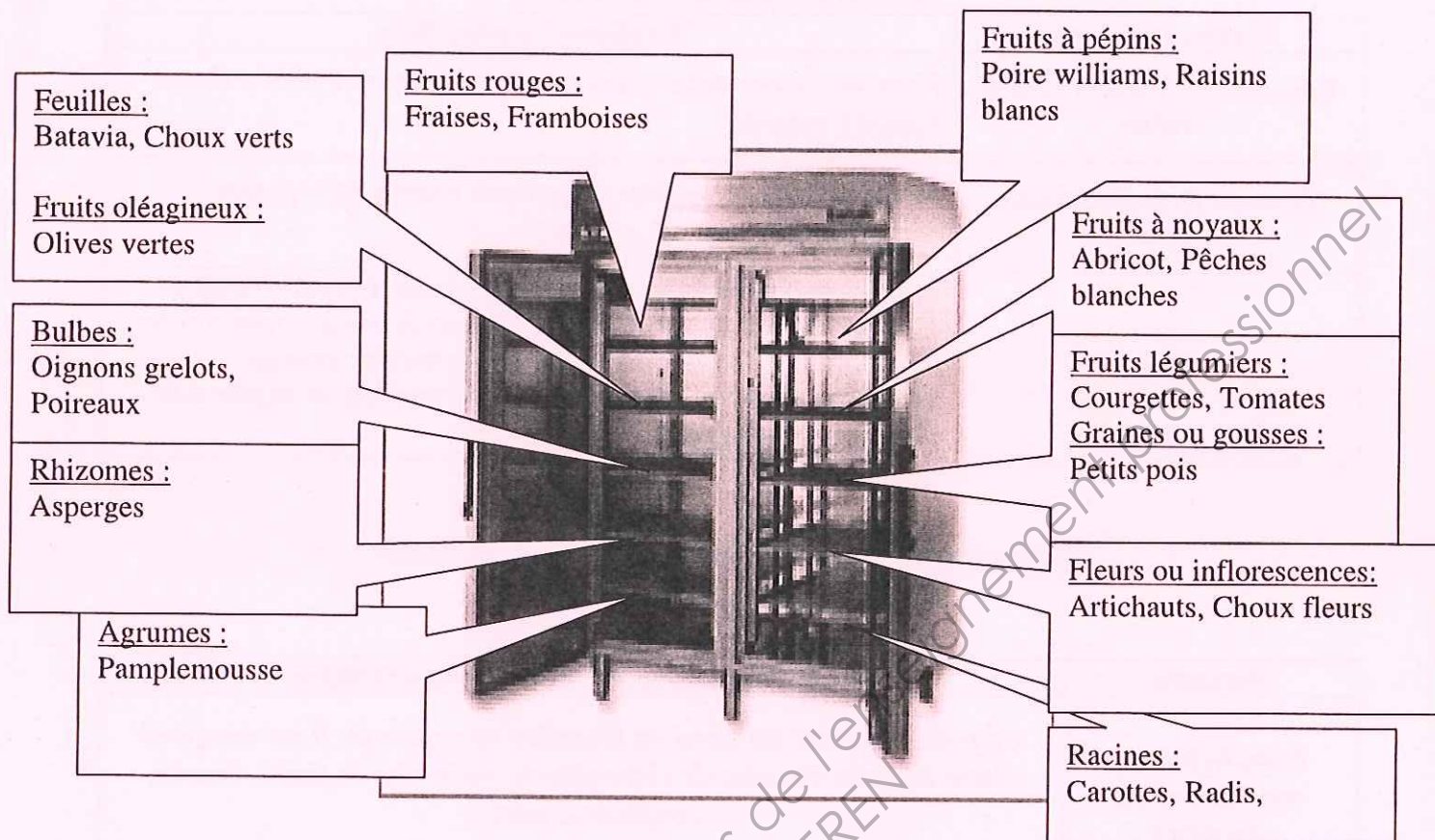
Épreuve : **EP2**

S.2011

C 3/7

Document E : Le stockage des fruits et légumes

5 points (0,25 par produit rangé, soit 20 produits X 0.25)



Document F : Les étiquettes de fruits et légumes

4 points (1 par case)

Catégorie	Couleur de l'étiquette
Extra	➤ Rouge
Catégorie I	➤ Vert
Catégorie II	➤ Jaune
Catégorie III	➤ Grise

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	C 4/7
---------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	--------------

Document G : Explication de la fiche technique

4 points

À l'appréciation des correcteurs

Termes incompris	Explications et/ou Buts
Réaliser une fontaine avec la farine	Faire un trou au milieu de la farine sur le marbre pour y verser l'eau (1 point)
Réserver au frais et laisser reposer	Mettre au repos en milieu réfrigéré de façon à faire perdre l'élasticité à la pâte. (1 point)
Tourer	Technique de pliage spécifique s'appliquant à la pâte feuilletée. Le pâton beurré sera plié de manière successive de façon à créer des feuilletés (couches de détrempe et de matière grasse), permettant le développement et l'aspect feuilleté de la pâte à la cuisson. (2 points)

Document H : Les formules petit-déjeuner

4 points (2 points par case)

À l'appréciation des correcteurs

Formule	Explications, sous forme de phrases rédigées
Petit-déjeuner continental en chambre	Ce petit-déjeuner est servi en chambre sur plateau. Il est composé d'une boisson chaude, de viennoiserie, pain, jus de fruits, beurre, confitures, miel...
Petit-déjeuner buffet en salle de restaurant	Ce petit-déjeuner est servi uniquement en salle de restaurant. Il est composé d'une boisson chaude, de viennoiseries, pain, jus de fruits, beurre, confitures, miel, céréales, salade de fruits, œufs (brouillés, plats...), charcuteries, fruits frais, saucisses, tomates, bacon grillé...

Document I : Les produits petit-déjeuner adaptés à la clientèle étrangère

3 points (1 par point par case)

À l'appréciation des correcteurs

Origine des clients	Produit spécifique	Origine des clients	Produit spécifique
Angleterre	Beans, œufs, bacon...	Pays Nordiques (Norvège, Suède...)	Poissons fumés, charcuteries, fromages...
Allemagne	Fromages, charcuteries...		

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	C 5/7
---------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	--------------

Document J : Le rangement de la livraison de vins

5 points (0.25 par vin)

22 vins dans la livraison, 2 sont déjà rangés, restent 20 à placer.

Alsace ↓ <i>Alsace Pinot gris, Alsace Sylvaner</i>	Bordeaux ↓ <i>Sauternes, Saint Estèphe</i>	Savoie ↓ <i>Crépy</i>
Bourgogne ↓ <i>Aloxe Corton – Pommard – Mercurey – Moulin à Vent</i>	Sud-Ouest ↓ <i>Cahors - Gaillac</i>	Jura ↓ <i>Château Chalon</i>
Champagne ↓	Val de Loire ↓ <i>Crémant de Loire - Muscadet sur lie - Pouilly fumé</i>	Corse ↓ <i>Patrimonio</i>
Côtes du Rhône ↓ <i>Hermitage - St Joseph - Côte Rôtie - Châteauneuf du Pape - Tavel</i>	Languedoc Roussillon ↓ <i>Blanquette de Limoux</i>	

**Document K : Liste des produits d'accompagnement
pour l'assiette de charcuterie**

3 points (0.75 point par produit)

À l'appréciation des correcteurs

Produits d'accompagnement assiette de charcuterie

*Cornichons, beurre, petits oignons blancs, tomates cerise, pains spéciaux, salade,
salicorne,*

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	C 6/7
---------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	--------------

Document L: Argumentation commerciale

5 points (1 point pour l'appellation du plat recopiée entièrement sans faute, 3 points pour l'argumentation commerciale et 1 point si phrases rédigées)

À l'appréciation des correcteurs

Appellation du plat principal	Argumentation commerciale sous forme de phrase rédigée
Pot au feu aux 3 viandes	Ce plat est composé de morceaux d'agneau, de porc et de veau pochés dans un liquide parfumé. Il vous sera servi avec de petits légumes primeurs, et accompagné de cornichons, gros sel et moutarde.

Document M: Commande de fromages

4 points (1 point pour les 6 familles différentes et 0.5 point par fromage. Si non respect des 6 familles différentes, ne pas compter le point. Ne pas tenir compte des dates de commande et livraison.)

À l'appréciation des correcteurs car plusieurs possibilités

Hôtel Restaurant « Le Viandier de Taillevent » 27000 EVREUX	Coordonnées du fournisseur :	La Crémierie Normande Route du Pré Saint Vincent 27001 EVREUX CEDEX tel : 04.22.26.18.39.	
Date de commande :	Date de livraison :		
Bon de Commande			
Article	Unité	Prix unitaire	Quantité
Abondance	Kg	10,75	
Ossau Iraty	Kg	11,15	
Broccio	Kg	11,05	
Roquefort	Kg	11,03	
Livarot	Kg	7,73	
Brie de Meaux	Kg	7,40	

Document N : Les étiquettes de fromages

6 points (1 par étiquette : si une faute dans l'étiquette, compter 0)

À l'appréciation des correcteurs, en fonction des fromages sélectionnés. Exemple de réponses possibles :

Abondance
Vache
Savoie

Ossau Iraty
Brebis
Pyrénées

Brocciu
Brebis
Corse

Roquefort
Brebis
Rouergue

Livarot
Vache
Normandie

Brie de Meaux
Vache
Ile de France

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2011	C 7/7
---------------	---------------------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	--------------

Corrigé

NE PAS EN LIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie :

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

1. Sciences appliquées à l'hygiène et à la prévention. (6 points)

Vous accompagnez le chef, chez le fromager pour se fournir en produits A.O.C. de la région. Vous êtes surpris, car le chef choisit un fromage Saint Nectaire au lait cru. Au retour, il vous fait lire le document suivant.

Fromages au lait cru : ami ou ennemi pour notre santé.

Montrés du doigt en cas de listériose, évités par les femmes enceintes, les fromages au lait cru n'ont pas bonne réputation. Pourtant d'après les dernières études en cours, les ferments lactiques qui s'y trouvent permettraient de reconstituer la flore intestinale après la prise d'antibiotiques ; mieux ils agirait contre certaines allergies.

En France, plus de 180 000 tonnes de fromages au lait cru sont élaborés chaque année. Le lait a pour particularité de ne pas être chauffé à +72°C pendant 20 à 30 secondes, contrairement à leurs concurrents, les fromages au lait pasteurisé.

Avantages pour les fromages au lait cru :

- ils conservent une saveur typée
- ils sont riches en ferments lactiques comme par exemple les bacilles lactiques.
- mais les fromages au lait pasteurisé, qui se conservent plus longtemps mais moins riches en saveur et en ferments lactiques, causent moins de maladies de type listériose.
- récemment, preuves à l'appui, les chercheurs ont inversé la situation : qualifié de « risqué » pour la santé, le lait cru est devenu positif pour notre organisme.

Xavier Bertrand et D Angèle Vuitton.fmed.ulaval.ca

Après lecture du document ci-dessus, répondre aux questions suivantes.

1.1 Relever les conditions de la pasteurisation du lait. 0,5 point

Le lait est chauffé à +72°C pendant 20/30 secondes.

1.2 Indiquer l'effet de ce traitement sur les micro-organismes. 0,5 point

Ce traitement détruit les micro-organismes pathogènes

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2011	
Epreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES - EP2 -			
Durée : 02 h 00	Coefficient : 4	SUJET	S 1/7

Corrigé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1.3** Citer deux avantages liés à la consommation de fromages fabriqués à partir de lait pasteurisé. **1 point** (0,5 X 2)
- Ils se conservent plus longtemps
 - Ils provoquent moins de maladie dont la listériose .

La consommation de fromages au lait cru est fortement déconseillée chez les femmes enceintes.

- 1.4** Nommer la maladie redoutée. **0,25 point**
- La Listériose

- 1.5** Cocher le type de micro-organisme responsable de cette maladie. **0,25 point**
- Moisissure Levure Bactérie Virus

Aujourd'hui, les fromages au lait cru, qualifiés il y a quelques années de « risqués » pour la santé, sont considérés comme « positifs pour notre organisme ».

- 1.6** Relever deux avantages pour la santé liés à la consommation de fromages au lait cru qui justifient ce changement d'opinion. **1 point** (0,5 X 2)
- Permet de reconstituer la flore intestinale après la prise d'antibiotiques
 - Agirait contre certaines allergies

- 1.7** Les fromages sont issus de la fermentation lactique. Compléter le tableau suivant, utilisant les termes proposés : *acide lactique, lactose, bacilles lactiques, lactique*. **1 point** (0,25 X 4)

Type de fermentation	Produit initial	Micro-organismes intervenant	Produit obtenu
Lactique	Lactose	Bacilles lactiques	Acide lactique

- 1.8** Proposer une autre fermentation utilisée dans l'alimentation et donner deux produits qui en sont issus. **1,5 points** (0,5 + 0,5 X 2)

- Fermentation : alcoolique Exemples : vin, bière, cidre, pain
- ou
- Fermentation acétique Exemples : choucroute, vinaigre

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUÉES	Epreuve : EP2	S.2011	S 2/7
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	-------

Corrigé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 Rééquilibrer le menu en remplaçant la mise en bouche aux 4 saveurs par une des entrées proposées dans la carte. **0,5 point**

→ Salade d'agrumes

2.4 Citer un risque pour la santé dû à une consommation abusive de graisses saturées. **0,5 point**

→ Excès de cholestérol, hypertension artérielle, infarctus du myocarde, plaque d'athérome, Maladies Cardio-Vasculaires

2.5 Préciser la vitamine hydrosoluble apportée par les agrumes et son rôle principal dans l'organisme. **1 point**

→ Vitamine hydrosoluble : **Vitamine C** (0,5 pt)

→ Rôle principal : **Anti-infectieuse ou anti-oxydante ou antifatique** (0,5 pt)

2.6 La ration énergétique journalière recommandée pour l'adulte de référence est de 11 300 kJ. Sachant que le déjeuner ne doit pas dépasser 40% de cette ration, calculer l'apport énergétique autorisé pour ce déjeuner. Faire apparaître le calcul **0,5 point**

$$\frac{11\ 300 \times 40}{100} = 4520 \text{ kJ}$$

Les apports énergétiques de ce déjeuner (avec deux verres de vin et 50 g de pain) apportent **5250 kilojoules.**

2.7 Comparer cet apport énergétique avec l'apport recommandé pour le déjeuner et donner une conclusion. **0,5 point**

4520 kJ recommandés (calculs réalisés à la question précédente), or **5200 kJ** ont été consommés.

La ration énergétique est trop élevée.

2.8 Citer deux conséquences pour la santé d'un apport énergétique trop élevé. **1 point**

(0,5 X 2)

→ Digestion difficile

→ Somnolence

→ Baisse de concentration ou d'activité

→ Prise de poids à moyen ou long terme ou surcharge pondérale

→ Risque d'obésité... Prédisposition pour des maladies nutritionnelles

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2011	S 4/7
--------------------------	----------------------------------------------------------------	----------------------	--------	-------

Corrigé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Sciences appliquées aux équipements. (7 points)

Le chef souhaite remplacer une armoire frigorifique une chambre froide.

Observer la plaque signalétique.

RFI	TYPE CP 2432
N° 876208262220	
1850 W	<input type="checkbox"/>
230 V – 50 Hz (16 A)	
Classe II	CE

3.1 A partir de la plaque signalétique, compléter le tableau suivant.

1,5 points (0,25 X 6)

Grandeur mesurée	Valeur relevée	Unité en toutes lettres
Fréquence	50Hz	Hertz
Tension	230 V	Volt
Intensité	16 A	Ampère
Puissance	1850 W	Watt

3.2 Dans la liste suivante, cocher les affirmations exactes.

0,5 point

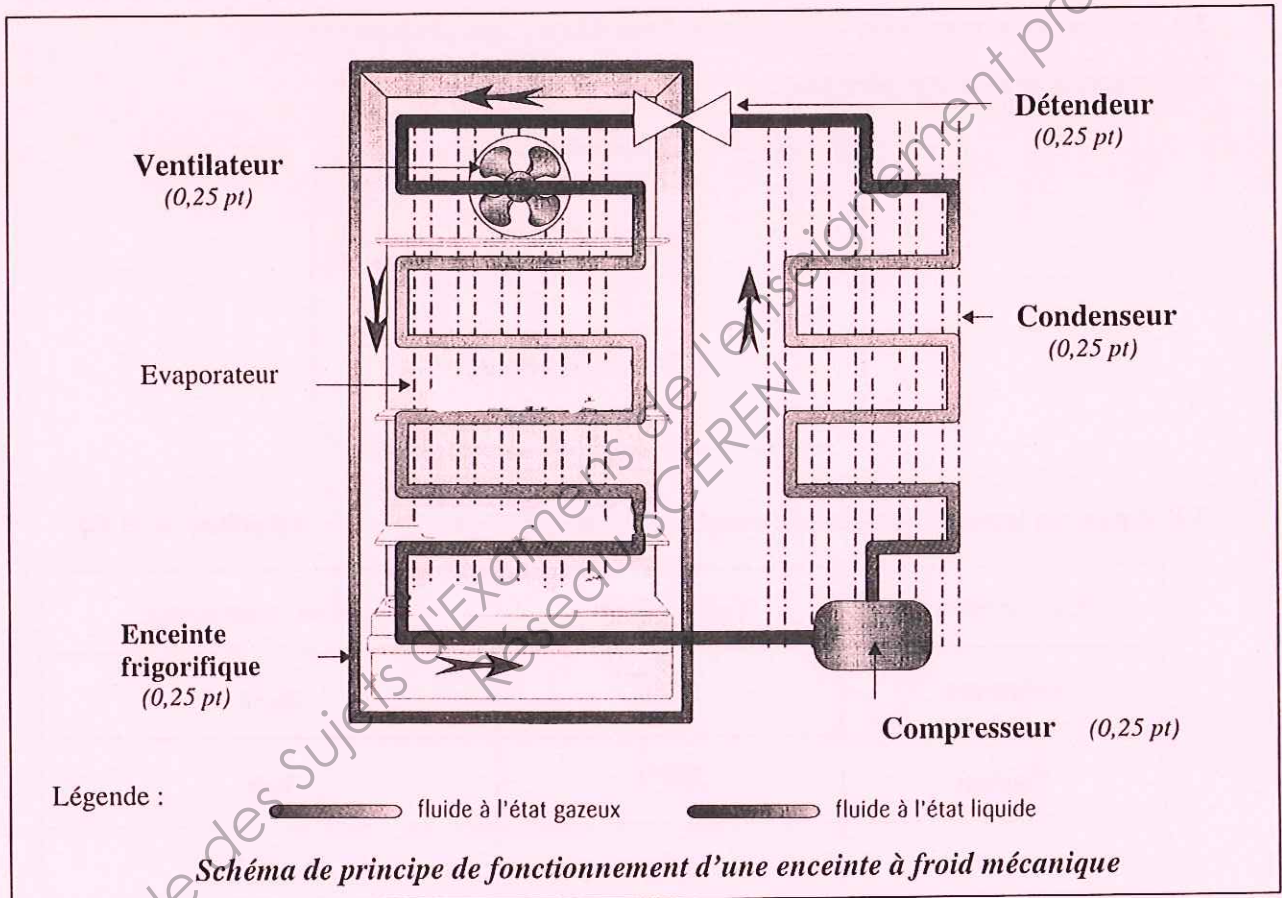
- Ce symbole signifie que :
- l'armoire frigorifique est reliée à la terre
 - le matériel a une double isolation
 - le matériel est de classe I
 - l'armoire frigorifique est encastrée

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUÉES	Epreuve : EP2	S.2011	S 5/7
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------------------	--------	-------

Corrigé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3 Compléter le schéma de l'armoire frigorifique ci-dessous en choisissant parmi les termes suivants : Condenseur, injecteur, compresseur, ventilateur, détendeur, vaporisateur, enceinte frigorifique. 1,75 points



Extrait, Technologie des équipements, Editions Nathan Technique

3.4 Expliquer le rôle de l'évaporateur.

1 point

Il absorbe la chaleur des aliments stockés dans l'enceinte

Cette armoire frigorifique doit être maintenue dans un parfait état de propreté. Pour cela, on utilise le produit (cf Folio 7/7).

3.4 Après lecture du document justifier le choix de ce produit.

0,5 point

Le produit est spécifique à l'entretien de surfaces alimentaires (seule réponse attendue)

Code examen : 5133403	BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES SCIENCES APPLIQUEES	Epreuve : EP2	S.2011	S 6/7
--------------------------	----------------------------------------------------------------	----------------------	--------	-------

Corrigé

NE BIEN CHIFFRE DANS CETTE PARTIE

ACTISENE C300

DETERGENT DEGRAISSANT DESINFECTANT EN MILIEU ALIMENTAIRE

Mode d'emploi : peut s'utiliser manuellement, en centrale de désinfection, ou en nettoyeur haute pression.
EN UTILISATION COURANTE : diluer ACTISENE C300 à 1%. Laisser agir au moins 5 minutes pour un traitement bactéricide et 15 minutes pour un traitement fongicide. Rincer soigneusement à l'eau potable.
EN CAS DE SALISSURES PLUS IMPORTANTE : augmenter le dosage.

Précautions :

- produit à usage professionnel
- à utiliser que dilué dans l'eau
- ne mélanger à aucun autre produit
- porter un vêtement de protection approprié, des gants
- ne pas utiliser sur les métaux et alliages légers (aluminium)

Composition : ammonium quaternaire, polyalkylamine, tensio actifs non ioniques, agents alcalins, agents séquestrants.

Propriétés microbiologiques

L'activité anti-microbienne d'Actisene C300 a été démontrée selon les normes AFNOR suivantes :

- bactéricide EN 1040 NF T72-151 et NF T72-171
- fongicide NF T72-201 et NF T72-301
- actif sur *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enterica* et *Escherichia Coli*

Utilisations : produit dégraissant désinfectant pour toutes les surfaces en milieu alimentaire

Caractéristiques physico-chimiques : Aspect : liquide jaune pâle sans colorant ni parfum

pH en solution aqueuse à 1% : 12,5 environ biodégradabilité : 90%

Législation

Ce produit est soumis à la réglementation des préparations dangereuses : produit classé CORROSIF

Produit conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

3.5 Relever dans le mode d'emploi figurant sur l'étiquette, trois conditions pour une utilisation efficace de ce produit. **0,75 point** (0,25 X 3)

- respecter le dosage
- avoir une action mécanique ou utiliser la pression de l'eau
- laisser agir 5 minutes
- ne pas mélanger avec d'autres produits

3.6 Relever dans le mode d'emploi figurant sur l'étiquette, deux propriétés antimicrobiennes. **0,5 point**

- action bactéricide (0,25 pt)
- action fongicide (0,25 pt)

3.7 Parmi les pictogrammes de danger ci-dessous, cocher celui qui doit figurer sur l'étiquette de ce produit.



0,5 point

Code examen :
5133403

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
SCIENCES APPLIQUEES

Epreuve : **EP2**

S.2011

S 7/7

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN