



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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.

DANS CE CADRE	Académie : Examen : Spécialité/option : Épreuve/sous épreuve : NOM : (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms : Né(e) le :	Session : Série : Repère de l'épreuve : N° du candidat <input type="text"/> (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Note : <input type="text"/>	Appréciation du correcteur

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

BEP RESTAURATION OPTION Cuisine

EP1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES, GESTION APPLIQUÉE

SESSION 2013

Matériel autorisé

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n°99-186 du 16 novembre 99.

Le prêt entre candidats est interdit.

CE DOSSIER COMPORTE 19 PAGES

Il est demandé aux candidats :

- de contrôler que le dossier sujet soit complet,
- d'inscrire ses nom, prénoms et N° candidat, date de naissance, série ci-dessus,
- de ne pas dégrafer les feuilles,
- de **répondre obligatoirement sur ce dossier,**
- de rendre ce dossier en fin d'épreuve aux surveillants de salle.

CORRIGÉ

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES RESTAURATION Session : 2013	EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée Coef : 6 Durée : 3 heures
Repère : 1306-EP1CUI-COR	Ce corrigé comporte 19 pages Page 1/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DU CORRIGÉ



Voltaire

Source photo :
www.analyse-
ontologique.com

Le restaurant « Les Philosophes », restaurant gastronomique, propose à sa clientèle un dîner et un brunch philosophiques par semaine durant lesquels sont débattus de grands thèmes. Les débats sont animés par un professeur tout au long de la soirée. Le responsable, monsieur Julien LEBLOIS, vous associe à l'organisation des soirées à thèmes.

FICHE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

Capacité moyenne de service	
<i>90 couverts par jour</i>	
Offre produits	
<i>Carte à partir de 35 €, menus de 25 € à 90 €, formule bistrot (2 plats) le midi à 19 €</i>	
Références	
<i>Deux fourchettes et un bib gourmand au Guide Michelin</i>	
Situation	
<i>Centre ville avec vue sur la cathédrale Notre Dame de Paris</i>	
Coordonnées	<u>restaurantlesphilosophes@gmail.com</u> 589 boulevard Saint Michel 75005 PARIS 01 42 xx xx xx
Forme juridique	SARL
Capital	50 000 euros
Effectif	8 salariés et 2 apprentis
Références bancaires	Banque professionnelle 29103 00002 76144112001 22
RCS	Paris B 329 715 916
APE	5621 Z - Restaurant

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous avez été recruté(e) en tant que commis au sein du restaurant « Les Philosophes ».

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION

Technologie OPC				Sciences appliquées			
Thèmes abordés				Thèmes abordés			
Dossier 1	LA VIANDE	8,5	points	Dossier 4	LA QUALITÉ SANITAIRE	5,5	points
Dossier 2	LES P A I	5,5	points	Dossier 5	L'ÉTUDE DU MENU	5,5	points
Dossier 3	LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION	6	points	Dossier 6	LE FOUR ET LE NETTOYAGE	9	points
TOTAL		/ 20 Points		TOTAL		/ 20 Points	

Gestion appliquée			
Thèmes abordés			
Dossier 7	L'ORGANISATION DE L'ENTREPRISE	6	points
Dossier 8	LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS	7	points
Dossier 9	LA RESPONSABILITÉ DU RESTAURATEUR	7	points
TOTAL		/ 20 Points	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie organisation et production culinaire

Le restaurant « Les Philosophes » va proposer une nouvelle carte à sa clientèle. Le chef vous associe à l'élaboration de cette carte.

Dossier n°1 : LA VIANDE DE BOUCHERIE

Le contexte

Le chef de cuisine vous présente la nouvelle carte des viandes **DOCUMENT T1**. Il vous interroge sur les cuissons correspondant aux morceaux choisis.

Votre rôle

Classer les plats de la carte en fonction du mode et du temps de cuisson dans le tableau **ANNEXE T1**.

Indiquer la couleur des viandes et des volailles **ANNEXE T2**.

Dossier n°2 : LES PAI

Le contexte

Le chef reçoit la fiche produit du fond de veau PAI **DOCUMENT T2** et vous questionne à propos de son utilisation.

Votre rôle

Définir le sigle PAI, lister les avantages et les inconvénients et donner des exemples d'utilisation **ANNEXE T3**.

Dossier n°3 : LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION

Le contexte

L'élaboration de la carte demande une connaissance approfondie des procédés de conservation. Les différents modes de stockage des denrées alimentaires doivent s'effectuer dans le respect de la législation en vigueur.

Votre rôle

Appliquer les modes de conservation et les températures de stockage **ANNEXE T4**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T1

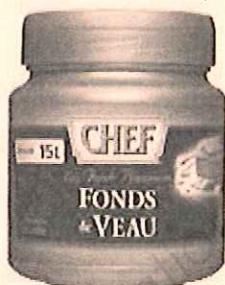
CARTE DES VIANDES

- ∞ Côtelettes d'Agneau de lait grillées
- ∞ Tournedos façon Rossini
- ∞ Tendre aiguillette Baronne
- ∞ Pot au feu au bouillon parfumé
- ∞ Jambonnette de canard poêlée
- ∞ Poule au pot
- ∞ Coquelet rôti au foie gras et fruits secs

DOCUMENT T2

FOND DE VEAU CHEF

Avantages



- Fond à texture en pâte et à conservation ambiante.
- Ce fond est élaboré à partir de jus de cuisson concentré et de garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fond, d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en œuvre simple et immédiate.
- Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté.
- La puissance d'un fond traditionnel réduit longuement, alliée à la finesse du goût de veau, vous assurant une performance optimale en recette.

Suggestions

- Base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes, en déglacage pour la confection de jus corsés.
- Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une préparation chaude ou froide (vinaigrette au jus de viande, farce...) à toutes les étapes de sa mise en œuvre.
- Mouillement pour vos sautés et estouffades, braisage et glaçage des légumes.
- Fond non lié pour une plus grande liberté d'utilisation.

Source : Nestlé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T1

(12 × 0,5 = 6 pts)

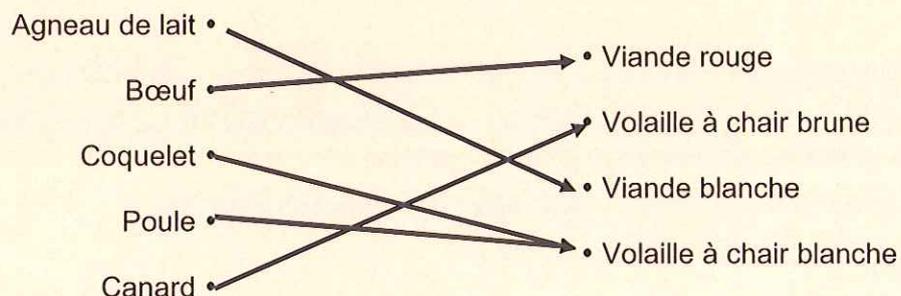
Classer les plats de la carte **DOCUMENT 1**, en fonction du mode et du temps de cuisson.

CUISSON RAPIDE		CUISSON LONGUE	
Plats	Modes de cuisson	Plats	Modes de cuisson
• Côtelette d'agneau	• GRILLER	• <i>Tendre aiguillette baronne</i>	• BRAISER
• <i>Tournedos</i>	• SAUTER	• <i>Pot au feu</i>	• POCHER
• <i>Caille rôtie</i>	• RÔTIR	• <i>Jambonnette de canard</i>	• POELER
		• <i>Poule au pot</i>	• POCHER

ANNEXE T2

(5 × 0,5 = 2,5 pts)

Relier par une flèche les viandes ci-dessous en fonction de leur couleur de chair.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T3

(11 × 0,5 = 5,5 pts)

En vous aidant de la fiche produit en **DOCUMENT T2**, remplir le tableau ci-dessous.

DÉFINITION DU SIGLE	
PAI : <i>Produit Alimentaire Intermédiaire</i>	
AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
<ul style="list-style-type: none">• <i>Pratique facile et rapide</i>• <i>Personnel moins qualifié</i>• <i>Stockage facilité</i>• Large gamme de produits	<ul style="list-style-type: none">• <i>Coût élevé</i>• <i>Standardisation des prestations</i>• <i>Éloignement gustatif</i>• Nécessite une personnalisation
EXEMPLES D'APPLICATIONS CULINAIRES	
<ul style="list-style-type: none">• <i>Sauce</i>• <i>Déglçage</i>• <i>Jus corsé</i>• <i>Mouillement</i>	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T4

(12 x 0,5 pt = 6 pts)

Indiquer les lieux de stockage et les températures dans le tableau ci-dessous :

DENRÉE	LIEU DE STOCKAGE	TEMPÉRATURE DE STOCKAGE
VIANDE	<i>Chambre froide positive</i>	+ 4 °C
OEUF	<i>Chambre froide positive</i>	+ 8 °C à + 10 °C
POMME DE TERRE	<i>Économat Réserve tubercule</i>	+ 15 °C ambiante
VOLAILLE	<i>Chambre froide positive</i>	+ 4 °C
PRODUIT SURGELÉ	<i>Chambre froide négative</i>	- 18 °C à - 20 °C
POISSON	<i>Chambre froide positive</i>	0 °C à + 2 °C

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sciences appliquées

Dossier n°5 : LA QUALITE SANITAIRE

Le Contexte

Une équipe de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) se présente au restaurant « Les philosophes » pour vérifier la qualité sanitaire des aliments.

Ils effectuent différents contrôles :

- les dates de péremption des denrées se trouvant dans les chambres froides,
- l'état de santé du personnel
- les plats témoins.

Votre rôle

Identifier les risques liés à une mauvaise qualité sanitaire en complétant l'**ANNEXE S1**.

Dossier n°6 : L'ÉTUDE DU MENU

Le Contexte

Dans le cadre de la soirée à thème Albert Schweitzer, un menu spécial est proposé **DOCUMENT S1**. Le restaurant propose en plus aux clients, un buffet de fruits frais.

Votre rôle

Analyser la qualité alimentaire du menu en complétant l'**ANNEXE S2**.

Dossier n°7 : LE FOUR ET LE NETTOYAGE

Le Contexte

Le secteur pâtisserie du restaurant « Les Philosophes », vient d'être équipé d'un nouveau four électrique : un four à chaleur pulsée. Le commis de cuisine consulte la notice explicative de ce nouvel équipement.

Votre rôle

Indiquer des informations sur la production de chaleur du four à chaleur pulsée et énoncer les différents rôles d'un nettoyage en complétant l'**ANNEXE S3**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S1

MENU ALSACIEN

Pressée de foie gras et gelée de coings

Truite au Riesling

Filet de bœuf sauté aux baies de genièvre
Croustillant de pommes de terre aux herbes

Munster fermier

Cassolette de mirabelles au pain d'épices et glace à
la cannelle

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S1

(5,5 points)

1. Expliciter les abréviations de DLC et DLUO.

(1 × 2 = 2 pts)

DLC : *Date limite de consommation.*

DLUO : *Date limite d'utilisation optimale.*

2. Indiquer le rôle des plats témoins dans un restaurant.

(0,5 pt)

Les plats témoins permettent d'effectuer des analyses microbiologiques en cas d'intoxication alimentaire.

3. Définir l'appellation « porteur sain ».

(1,5 pt)

C'est une personne infectée par un micro-organisme pathogène (0,5), mais qui n'a pas les signes de la maladie (0,5). Il est dangereux car il peut transmettre le micro-organisme (0,5).

4. Préciser une partie du corps qui peut être un réservoir de micro-organismes chez un « porteur sain ».

(0,5 pt)

ORL, Intestins.

5. Indiquer deux situations qui obligent le salarié à se présenter à une visite médicale.

(0,5 × 2 = 1pt)

- à l'embauche,
- à la suite d'une maladie,
- après un arrêt maladie.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S2

(5,5 points)

1. Indiquer dans le tableau suivant les groupes d'aliments des plats proposés dans le menu **DOCUMENT S1**.
(5 × 0,5 = 2,5 pts)

MENU	GROUPE D'ALIMENTS
Foie gras	<i>VPO</i>
Truite	<i>VPO</i>
Boeuf	<i>VPO</i>
Pommes de terre sautées	<i>Féculents (céréales – produits sucrés)</i>
Munster	<i>Lait et produits laitiers</i>

2. Citer deux constituants alimentaires (4 × 0,5 = 2 pts)

- Energétique : *protides, lipides, glucides*.
- Non énergétique : *calcium, eau, vitamines, fibres*.

3. Indiquer le groupe d'aliment en excès et un groupe manquant. (2 × 0,5 = 1 pt)

- Groupe en excès : *VPO*.
- Groupe manquant : *fruits et légumes*.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S3

(9 points)

1. Retrouver le mode de production de chaleur du four à chaleur pulsée à partir des éléments ci-dessus : entourer la réponse exacte. (1 pt)

Combustion - Effet joule - Induction – micro-ondes

2. Nommer l'organe de l'appareil à l'origine de la production de chaleur dans ce four. (0,5 pt)

La résistance électrique.

3. Indiquer le mode de propagation de la chaleur dans ce four. (1 pt)

Convection (forcée).

4. Indiquer le rôle du ventilateur dans l'enceinte de ce four. (1 pt)

Le ventilateur accélère les mouvements de convection de l'air dans l'enceinte, ce qui favorise le chauffage de l'air et une répartition homogène de l'air chauffé dans l'enceinte du four.

5. En fin de cuisson le gâteau doit être rapidement sorti du four alors qu'il est encore chaud.
5.1 Indiquer une précaution à prendre lors de la sortie du gâteau du four. (0,5 pt)

- *port d'équipement de protection individuelle (gants isolant thermique),*
- *utilisation de manique en silicone...*

5.2 Justifier cette précaution. (0,5 pt)

- *Risque de brûlure par contact avec le moule chaud ou le four.*

6. Indiquer les deux objectifs de l'utilisation d'un détergent - désinfectant. (2 × 0,5 = 1 pt)

- *nettoyage,*
- *désinfection.*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. Préciser l'action de chaque étape d'un bionettoyage.

(3 × 0,5 = 1,5 pt)

ÉTAPES	ACTIONS
Pré-nettoyage	Éliminer les déchets
Nettoyage	<i>Éliminer les salissures visibles</i>
Désinfection	<i>Éliminer les M.O.</i>
Rinçage	<i>Enlever les résidus de produits</i>

8. Citer les quatre paramètres d'efficacité d'un détergent - désinfectant.

(4 × 0,5 = 2 pts)

- *dosage ou action chimique,*
- *température,*
- *action mécanique,*
- *temps d'action.*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Gestion appliquée

Monsieur Julien LEBLOIS vous présente son équipe et vous demande de l'aider dans la gestion de son entreprise, d'un point de vue juridique et commercial.

Dossier n°7 : L'ORGANISATION DE L'ENTREPRISE

Le contexte

Monsieur Julien LEBLOIS vous remet un document présentant son équipe, afin que vous repérez la place et la fonction de chaque acteur de l'entreprise **DOCUMENT G1**.

Votre rôle

Compléter l'organigramme **ANNEXE G1**.
Répondre aux questions **ANNEXE G2**.

Dossier n°8 : LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

Le contexte

Le 12 juin 2013, vous venez d'effectuer la réception de la dernière commande de beurre du mois et vous décidez, à partir des informations du **DOCUMENT G2**, de mettre à jour la fiche de stock par la méthode Premier Entré Premier Sorti (PEPS).

Votre rôle

Compléter la fiche de stock **ANNEXE G3**. Tous les calculs seront arrondis à 2 décimales.

Dossier n°9 : LA RESPONSABILITÉ DU RESTAURATEUR

Le contexte

En matière de responsabilité, le restaurateur et son personnel doivent être très vigilants. Julien LEBLOIS vous remet le **DOCUMENT G3** afin que vous analysiez une situation rencontrée dans la profession.

Votre rôle

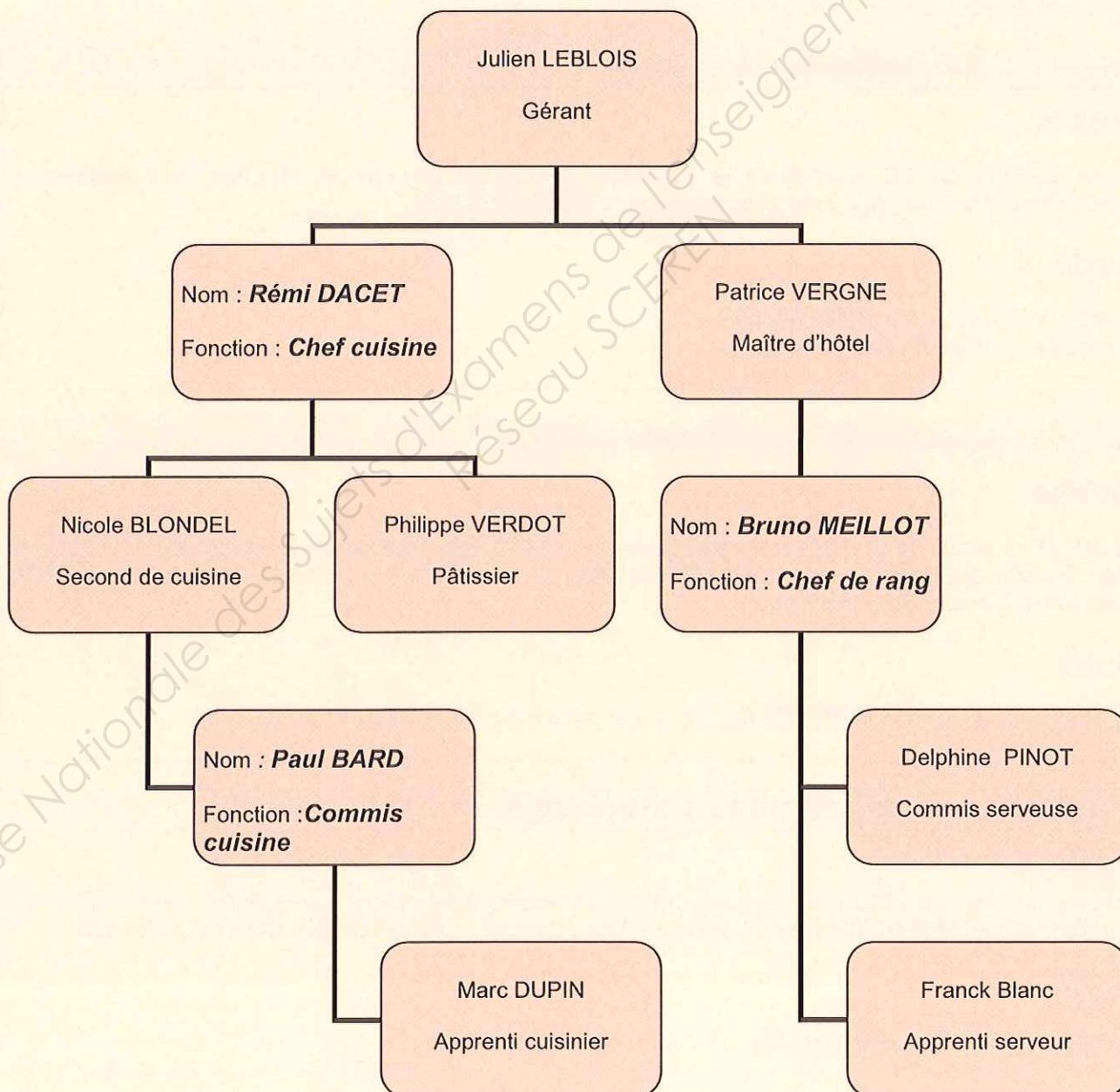
Répondre aux questions **ANNEXE G4**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G1

(6 × 0,5 = 3 points)

Organigramme hiérarchique du restaurant « Les Philosophes »



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G2

(3 points)

1- Donner l'effectif de l'entreprise.	10 personnes	(0,5 pt)
2- Préciser le sens de lecture de l'organigramme.	Sens vertical du haut vers le bas ou descendant	(0,5 pt)
3- Indiquer le nom du responsable du service en salle et le nombre de ses subordonnés.	Monsieur <u>Patrice VERGNE</u> avec <u>3 subordonnés</u>	(2 × 0,5 = 1 pt)
4- Citer le responsable direct de Philippe VERDOT.	Le responsable est Rémi DACET	(0,5 pt)
5- Nommer le type d'organigramme du restaurant « Les Philosophes ».	Organigramme hiérarchique	(0,5 pt)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G3

(7 points)

FICHE DE STOCK Premier Entré Premier Sorti										
		Article : <i>Beurre doux plaquette de 0,5 kg</i> (0,5 pt) Réf. : 02.145 (0,5 pt) Unité de stockage : plaquette			Stock minimum : 2 Stock maximum : 40 Stock d'alerte : 12					
Dates	Documents	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Qté	CUHT en €	Montant en €	Qté	CUHT en €	Montant en €	Qté	CUHT en €	Montant en €
01/06	Stock initial							10	1,13	11,30
								(0,5 pt)		
02/06	BE n°27	30	1,18	35,40				10	1,13	11,30
								30	1,18	35,40
								(1 pt)		
05/06	BS n°43				10	1,13	11,30	14	1,18	16,52
					16	1,18	18,88			
								(1 pt)		
08/06	BS n°45				12	1,18	14,16	2	1,18	2,36
								(0,5 pt)		
12/06	BE n°33	30	1,15	34,50				2	1,18	2,36
								30	1,15	34,50
								(1 pt)		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G4

(7 points)

1. Citer la personne qui a commis une faute.

La personne qui a commis la faute est le serveur.

(1 pt)

2. Indiquer la personne qui a subi un préjudice.

La personne qui a subi le préjudice est la cliente.

(1 pt)

3. Qualifier le préjudice subi en cochant la réponse appropriée.

Moral

Physique

Matériel

(1 pt)

4. Désigner le responsable du préjudice. Justifier la réponse.

C'est le restaurateur.

Il est responsable des actes de ses employés dans le cadre du travail.

(2 × 1 = 2 pts)

5. Donner avec précision le nom de la responsabilité engagée.

C'est la responsabilité civile contractuelle.

(2 × 0,5 = 1 pt)

6. Indiquer la démarche à entreprendre pour se prémunir des dommages qui peuvent être commis au sein de son entreprise.

Le restaurateur doit souscrire une assurance responsabilité civile.

(2 × 0,5 = 1 pt)