



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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 : Session : Examen : Spécialité/option : Repère de l'épreuve : Épreuve/sous épreuve : NOM : (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms : Né(e) le : N° du candidat <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/> (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 50px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> Note : </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> Appréciation du correcteur </div>
NE RIEN ÉCRIRE	

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 2017

Matériel autorisé

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999

Le prêt entre candidats est interdit.

CE DOSSIER COMPORTE 29 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, spécialité 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.

SUJET

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES RESTAURATION Option CUISINE	EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	
Session : 2017	Coef : 6	Durée : 3 heures
Repère : 1706-EP1CUI1	Page 1 sur 29	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DU SUJET



Le restaurant «Au Bout du Pont» situé à Lyon propose une cuisine traditionnelle. Une clientèle locale et de touristes est accueillie dans une ambiance conviviale. Vous êtes recruté(e) en tant que commis dans l'équipe de restauration pour un contrat à durée déterminée (CDD).

FICHE DE PRÉSENTATION «AU BOUT DU PONT»

Capacité moyenne de service	
Salle de restaurant d'une capacité de 25 couverts	
Offre produits	
Restaurant de type traditionnel proposant une cuisine régionale	
Activité	Restauration traditionnelle
Forme juridique	SARL
Capital	8 000 €
Effectif	6 salariés
Coordonnées	Restaurant «Au Bout du Pont» 32 les berges du Rhône 69003 LYON ☎ 04 78 32 XX XX auboutdupont@restau.fr
Réf. Bancaire	108 224 14090 Banque de Lyon
RCS	Lyon B 503 835 604
APE	5610A Restauration traditionnelle

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION

TECHNOLOGIE			
	Thèmes abordés		
Dossier 1	LES HORS-D'ŒUVRE		8 points
Dossier 2	LES POISSONS		9,5 points
Dossier 3	LES FRUITS		2,5 points
	TOTAL :		/ 20 Points

SCIENCES APPLIQUÉES			
	Thèmes abordés		
Dossier 4	QUALITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS		7 points
Dossier 5	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES ET RÔLES NUTRITIONNELS		7 points
Dossier 6	HYGIÈNE DES LOCAUX		6 points
	TOTAL :		/ 20 Points

GESTION APPLIQUÉE			
	Thèmes abordés		
Dossier 7	CONTRÔLE DE LIVRAISON		6 points
Dossier 8	FICHE DE STOCK		8 points
Dossier 9	DURÉE DU TRAVAIL		6 points
	TOTAL :		/ 20 Points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE


Technologie organisation et production culinaire

Dossier 1 : LES HORS D'ŒUVRE

➔ La situation

Afin de diversifier les prestations offertes, le chef souhaite renouveler sa carte. Avec votre soutien et celui du pâtissier, il a l'idée de créer une « formule Brunch » **DOCUMENT T1**.

➔ Votre rôle

Compléter  **ANNEXE T1** le listing des hors-d'œuvre salés chauds et froids composant le brunch.


Citer  **ANNEXE T2** deux propositions de hors-d'œuvre à partir des ingrédients du marché.

Dossier 2 : LES POISSONS


➔ La situation

Après plusieurs essais, la nouvelle carte des poissons vient d'être validée **DOCUMENT T2**. Elle respecte prioritairement la fraîcheur et la qualité des produits. Le chef est satisfait de votre investissement en cuisine et vous demande de prendre en charge les contrôles à la réception des poissons frais et le conditionnement des produits. La sonnette retentit au quai des marchandises, vos livreurs viennent d'arriver.

➔ Votre rôle

Compléter  **ANNEXE T3** la méthode de conservation adaptée au poisson frais en chambre froide réfrigérée.

Préciser  **ANNEXE T4** la classification des poissons.

Compléter  **ANNEXE T5** les différentes techniques de découpes utilisées dans les préparations de poissons.

Dossier 3 : LES FRUITS

➔ La situation

Au bout de la troisième semaine, vous remplacez le commis en pâtisserie, en repos. En ouvrant la chambre froide, vous êtes face à une multitude de fruits.

➔ Votre rôle

Classer par famille  **ANNEXE T6** les fruits dans la chambre froide ou donner des exemples.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T1

Le **brunch** est un type de repas qui se prend entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi (entre 11h et 15h environ) et qui combine des plats et boissons typiques du petit déjeuner et du déjeuner.

Le terme brunch combine ainsi les mots *breakfast* (petit-déjeuner) et *lunch* (déjeuner). Il se présente souvent sous la forme d'un buffet où chacun vient se servir en fonction de ses goûts et de son appétit. On y retrouve un grand choix de préparations sucrées et salées. En France, de nombreux cafés, hôtels et restaurants proposent des brunchs, notamment le week-end, qui sont très populaires auprès des jeunes citadins.



www.lagazettedurestaurateur.fr - 05/10/16

DOCUMENT T2

Carte des Poissons

Dos de sandre sauté au beurre salé, pommes grenailles	18 €
Filet de sole vapeur, couteaux et crevettes au naturel	25 €
Bar de ligne entier croustillant, salsifis meunière	28 €
Rouget grillé, beurre de pimientos, fine ratatouille	22 €
Pavé de brochet cuit dans une nage d'aromates, asperges lardées	20 €
Daurade cuite en croûte de sel, laitue farcie, jus de veau	25 €
Darne de cabillaud au court-bouillon, beurre blanc	14 €
Tronçon de carrelet aux câpres, légumes croquants	18 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T1

HORS-D'ŒUVRE	EXEMPLES
<i>EXEMPLE :</i> <i>Légumes farcis</i>	<i>Poivrons</i>
Crudités	
Crudités	
Légumes à la grecque	
Sorbets	
	Petits pâtés feuilletés
Fruits	
	Jambon de la Forêt Noire
	Huîtres chaudes au Champagne
Crustacés	
Poissons	
	Magret fumé aux baies rouges
	Durs, sauce mayonnaise

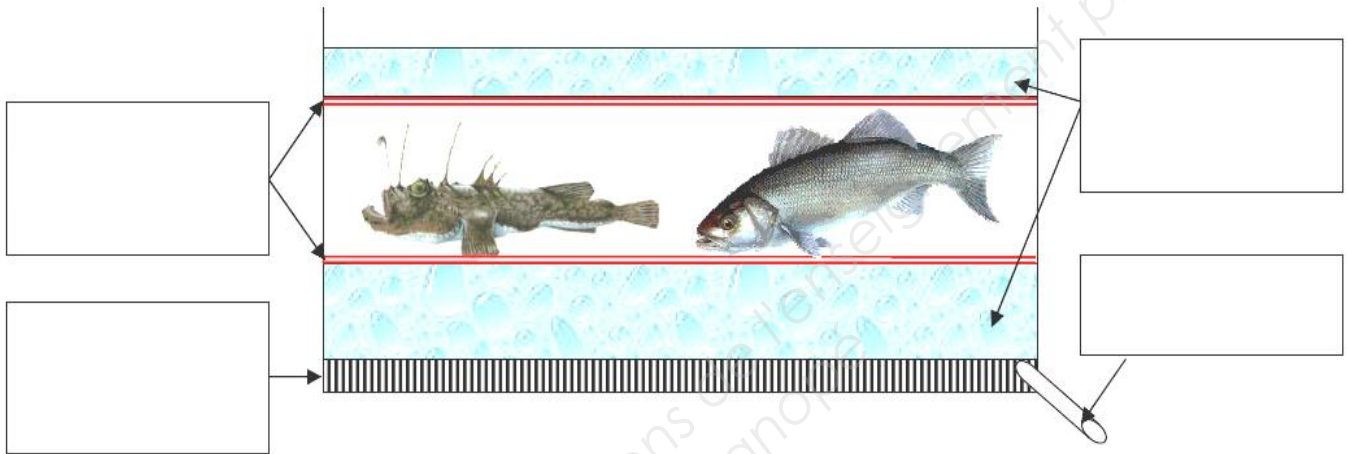
ANNEXE T2

LÉGUMES DU PANIER			VOS DEUX PROPOSITIONS DE HORS-D'ŒUVRE
Poivron Jambon Olive Thon Laitue Riz Beurre	Épinard Anchois Vinaigrette Pâte feuilletée Farine Jaune d'œuf	Tomate Concombre Haricot vert Gruyère Lait Pomme de terre	● ●

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T3

Méthode de conservation en chambre froide :



www.photossearch.org - 05/10/16 - 4h43

Quelle est la température de conservation des poissons frais ?

ANNEXE T4

POISSON D'EAU DOUCE ROND 2 FILETS	POISSON D'EAU DE MER		
	ROND 2 FILETS	PLAT 4 FILETS	PLAT 2 FILETS
<u>EXEMPLE :</u>			
✓ SANDRE	✓	✓	✓
✓	✓	✓	
	✓		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T5

PLATS	ÉTAPES DE FABRICATION	MATÉRIELS DE CUISSON
<u>EXEMPLE :</u> <i>Daurade en croûte de sel</i>	<i>Habiller la daurade</i> <i>Réaliser la croûte de sel, abaisser</i> <i>Envelopper, dorer, reposer</i> <i>Rôtir à 190°C, 25 min</i>	<i>Plaque à pâtisserie</i> <i>Papier sulfurisé</i>
	Habiller, trancher dans la partie ventrale Réaliser le court bouillon, porter à frémissement Pocher, dresser	
Rouget grillé		
	Habiller, fileter Assaisonner Cuire à la vapeur, dresser	
Dos de sandre sauté		Sautoir Spatule

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T6



www.photossearch.org - 05/10/16 - 12h46

BEP RESTAURATION - CUISINE

EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

Code : 1706-EP1CUI1

SUJET

Page 9 sur 29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sciences appliquées

Dossier 4 : QUALITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

➔ La situation

Commis de cuisine au restaurant « Au Bout du Pont » vous devez réceptionner et stocker les produits de la mer qui ont été commandés. Il faut veiller au respect des différentes procédures établies dans le restaurant (**DOCUMENT S1**) afin de préserver la qualité sanitaire des aliments (**DOCUMENT S2**).

➔ Votre rôle

Vous devez indiquer les caractéristiques de la marche en avant et des équipements frigorifiques en complétant l'📁 **ANNEXE S1**.

Dossier 5 : CONSTITUANTS ALIMENTAIRES ET RÔLES NUTRITIONNELS

➔ La situation

Le plat du jour est un « filet de sole vapeur » accompagné de riz pilaf et haricots verts ainsi qu'un dessert aux fraises. Vous préparez ces plats pour madame Molière.

➔ Votre rôle

Vous devez identifier les constituants alimentaires des aliments du repas et indiquer leurs rôles nutritionnels, (**DOCUMENT S3**) vous devez justifier les précautions à prendre lors de la préparation des fraises en complétant l'📁 **ANNEXE S2**.

Dossier 6 : HYGIÈNE DES LOCAUX

➔ La situation

A la fin de votre service, vous êtes responsable de l'entretien mensuel de la chambre froide positive.

➔ Votre rôle

Vous devez analyser le protocole d'entretien de la chambre froide positive (**DOCUMENT S4**) ainsi que la notice d'utilisation du produit d'entretien (**DOCUMENT S5**) afin de compléter l'📁 **ANNEXE S3**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S1

La marche en avant

La marche en avant est un principe d'organisation en cuisine professionnelle et de sécurité alimentaire, qui conditionne la conception de l'établissement de restauration, de la réception des denrées jusqu'à la remise au consommateur. Un bon agencement des locaux permet de gagner en efficacité, donc en rendement.

Les denrées propres ne doivent pas croiser des produits sales ou souillés (déchets, emballages, produits terreux, vaisselle sale...).

[...] La marche en avant se déroule dans l'espace et dans le temps

Dans l'espace lorsque la surface des locaux et la séparation des différents secteurs le permet. Dans le temps, pour les petites cuisines, en traitant les aliments qui n'ont pas le même degré de contamination de manière séparée. On commence par un produit, on nettoie et désinfecte puis on passe à une autre denrée sur le même plan de travail.

Source : L'Hôtellerie Restauration – 6 novembre 2014 – n°3419

DOCUMENT S2

Chaîne du froid

Respecter la chaîne du froid, c'est assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, positive ou négative selon le cas, conforme à la réglementation ou à leur étiquetage. Ce processus permet de conserver aux produits leurs qualités (hygiéniques, nutritionnelles et organoleptiques) et de les garder sains, du stade de la production jusqu'à la cuisine. Le froid limite, voire stoppe, la prolifération des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires.

Les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de respecter les températures prescrites par la réglementation ou fixées sous leur responsabilité au niveau de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution.

Source : Les fiches pratiques de la concurrence et de la consommation – DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) – juin 2015

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S3









Composition des aliments constituant le repas de M^{me} Molière

Composition pour 100 g	Sole	Riz	Haricots verts	Fromage blanc	Miel	Fraises
Protéines (g)	18	8	2	12	/	1
Glucides (g)	0,3	77	7	4	75	7
Lipides (g)	0,4	2	0	5	/	1
Sels minéraux (mg)	710	343	400	381	48,7	212
Fibres (g)	0	1	3,1	0	/	1,9

D'après : Sciences appliquées Brigitte ROUGIER/Alain CHRETIEN Éditions BPI 2002

DOCUMENT S4

Protocole d'entretien de la chambre froide positive

Surface	Produit	Fréquence	Méthode						Contrôle
			Vider	Éliminer les déchets	Pulvériser	Laisser agir 5 minutes	Frotter	Rincer	
Chambre froide	Actisène c-300 + Poste de lavage	1 fois par mois							 

Source : Sciences appliquées ; A. Paccard, K. Baddouj, Éditions Foucher, 2010.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S5

Notice d'utilisation de l'Actisène c-300

Dégraissant désinfectant en milieu alimentaire

Composition :

100 g contiennent : 3,0 g de chlorure de didécyl diméthyl ammonium, 1,2 g de N-(3-aminopropyl)-N-dodécylpropane-1,3-diamine, 5-15 % de tensioactifs non ioniques, <5 % EDTA. pH (en solution aqueuse à 1 %) : 12 environ.
Densité à 20 °C : 1,05 environ.

Performance :

ACTISÈNE C300 nettoie et désinfecte en une seule opération. Ultra-dégraissant, il élimine rapidement et efficacement toutes les salissures en milieu alimentaire.

-Ultra-efficace, ACTISÈNE C300 est bactéricide dès 1 min et fongicide en 15 min à partir d'un dosage de 1 %.

-ACTISÈNE C300 est homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le n° 9700532 du 05/02/1988.

-ACTISÈNE C300 est conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/99).

-Polyvalent, il peut s'employer par aspersion, pulvérisation, trempage, canon à mousse ou nettoyeur haute pression.

-Sans colorant ni parfum.

Application-Dosage :

Par aspersion, trempage, brossage, canon à mousse, nettoyeur haute pression :

1. Diluer dans l'eau à 1 % (100 mL/10 L d'eau). Augmenter la dose en cas de salissures abondantes.
2. Utiliser cette solution pour nettoyer et désinfecter les surfaces. Laisser agir 5 minutes minimum pour un traitement bactéricide (ou 1 minute à 1,5 %) et 15 minutes minimum pour un traitement fongicide.
3. Rincer soigneusement les surfaces à l'eau potable.

Précautions d'emploi :

Corrosif. Contient de l'hydroxyde de sodium et ²du

N-(3-aminopropyl)-N-dodécylpropane-1,3-diamine.

Provoque de graves brûlures. Conserver sous clef et hors de portée des enfants. Éviter le contact avec les yeux. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste. Ne se débarrasser de ce produit et de son récipient qu'en prenant toutes précautions d'usage. Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage. En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'étiquette).

Produit à usage professionnel. Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels, accessible sur internet à l'adresse www.diese-fds.com. Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver en contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/99 modifié par l'arrêté du 19/12/2013).

Domaines d'application :

ACTISÈNE C 300 est un produit dégraissant et désinfectant pour toutes les surfaces en milieu alimentaire (cuisines commerciales ou collectives, entreprises alimentaires...).

ACTISÈNE C 300 est homologué par le Ministère de l'Agriculture pour les traitements bactéricides et fongicides dans les secteurs d'activités suivants : Logements et Matériel de transport d'animaux domestiques, Matériel d'élevage, Locaux de stockage (POV et POA), Matériel de transport (POV et POA), Matériel de stockage et de récolte (POV).

D'après Werner & Mertz France Professionnal

BEP RESTAURATION - CUISINE		SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	Code : 1706-EP1CUI1	Page 13 sur 29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S1

Au restaurant « Au Bout du Pont », l'organisation du travail doit permettre d'éviter les contaminations croisées des aliments depuis la livraison jusqu'à la remise au consommateur. Les opérations doivent se succéder selon le principe de la marche en avant.

1.1. Justifier à l'aide du **DOCUMENT S1**, la réglementation concernant la marche en avant en cuisine.

1.2. Caractériser les deux types de marche en avant en complétant le tableau

Marche en avant dans l'espace	Marche en avant dans le temps
-	-

Cette organisation du travail s'appuie également sur différents circuits mis en place pour limiter les risques de contaminations croisées. Les poissons frais sont réceptionnés dans des caisses en polystyrène remplies de glace.

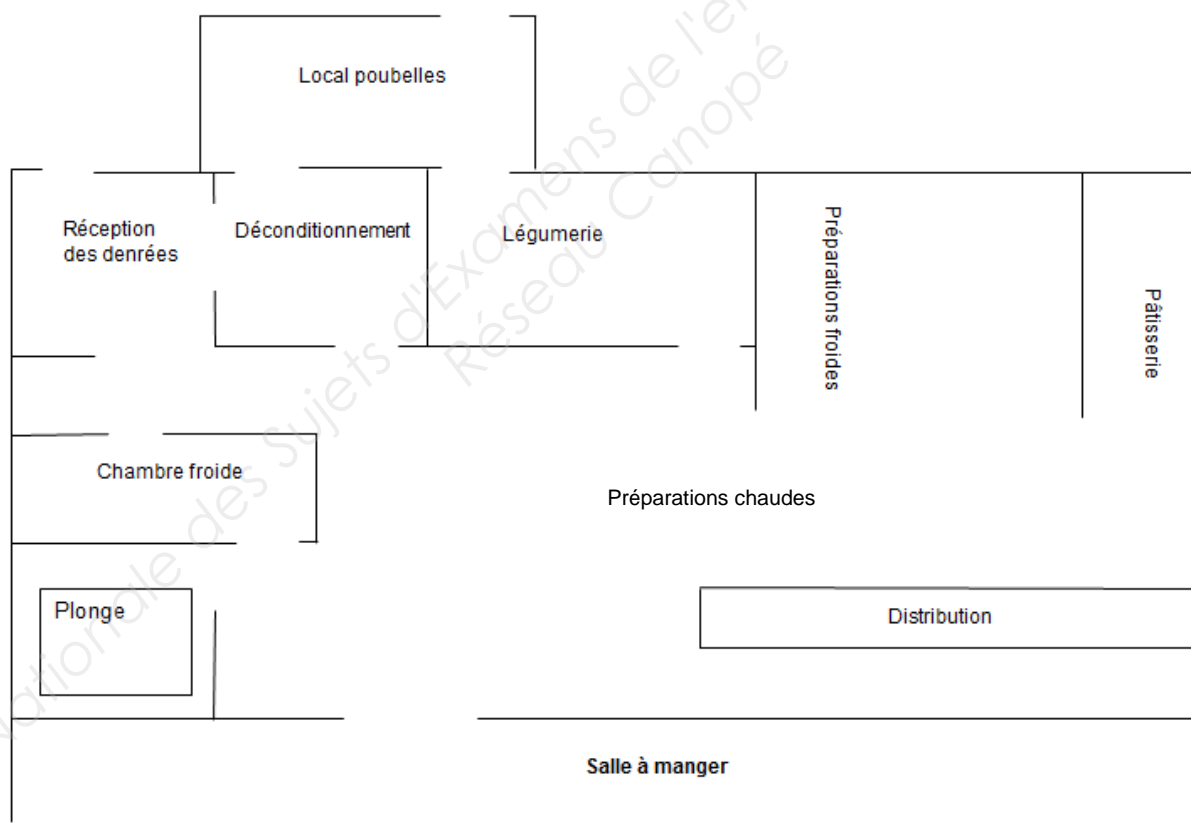
1.3. Citer quatre circuits à respecter en cuisine pour prévenir les risques de contaminations croisées.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Tracer sur le plan de la cuisine du restaurant ci-dessous les circuits à respecter lors de la livraison des poissons frais

- en trait continu (→) le circuit des poissons de la réception à la transformation
- en trait discontinu (-.->) le circuit des déchets d'emballage des poissons

Plan des cuisines du restaurant « Au Bout du Pont »



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef de cuisine du restaurant « Au Bout du Pont » exige que les poissons soient rapidement entreposés en chambre froide positive afin de respecter la chaîne du froid.

1.5. Indiquer l'action du froid positif sur le développement microbien, à l'aide du **DOCUMENT S2**.

1.6. Justifier la réglementation imposant le respect de la chaîne du froid en indiquant les conséquences d'une rupture de celle-ci sur le développement microbien.

BEP RESTAURATION - CUISINE	Code : 1706-EP1CUI1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 16 sur 29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le restaurant « Au Bout du pont » est équipé d'une chambre froide positive et de plusieurs autres équipements producteurs de froid. Dans un appareil à production de froid mécanique, le fluide frigorigène circule dans un circuit fermé représenté ci-dessous. Chaque organe traversé joue un rôle déterminant dans la production du froid.

Schéma du circuit du fluide frigorigène dans la chambre froide

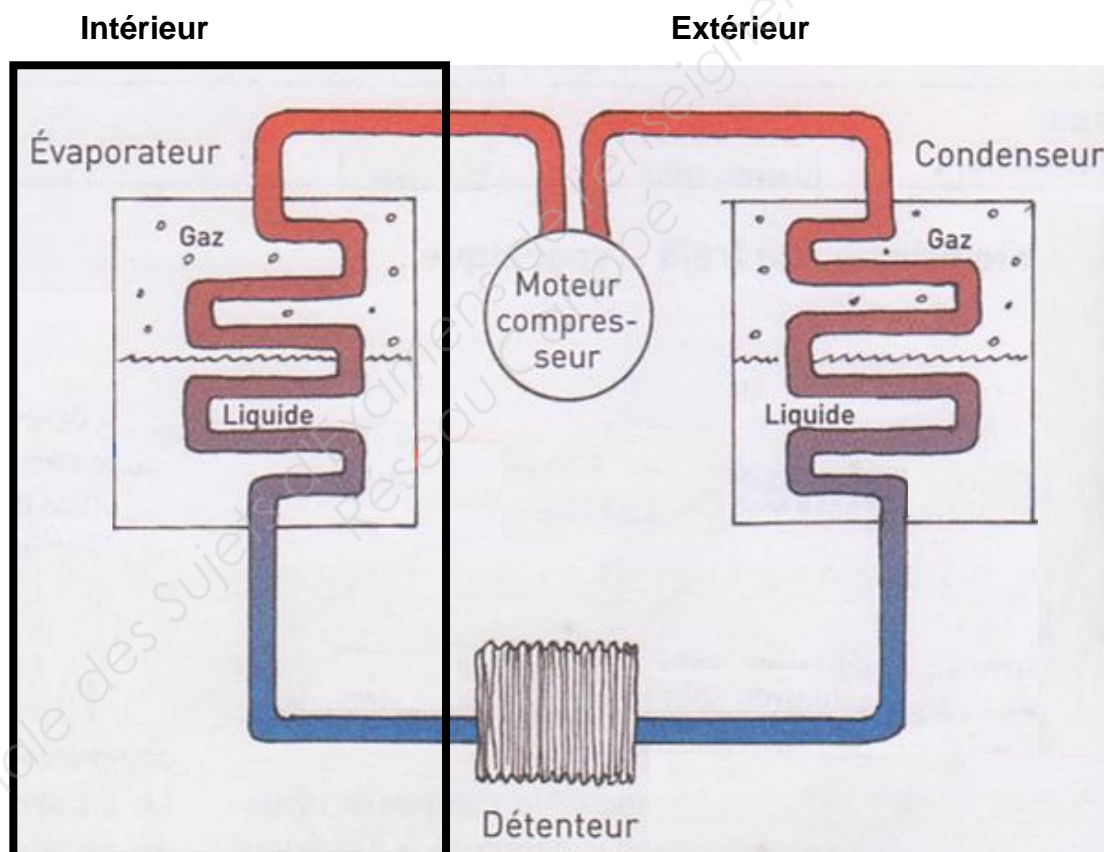


Schéma réalisé d'après sciences appliquées, 1^{re}-Term bac pro commercialisation et services en restauration et cuisine – M Andriamampandry-Rakotoarivelo et M Woelfli – Éditions Nathan Technique – 2012.

- 1.7. Représenter par des flèches le sens de circulation du fluide frigorigène dans le circuit proposé ci-dessus.

BEP RESTAURATION - CUISINE	Code : 1706-EP1CUI1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 17 sur 29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.8. Décrire la production du froid mécanique en indiquant le rôle des organes cités dans le tableau ci-dessous.

Organes	Rôle
Évaporateur	•
Condenseur	•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S2

Une cliente du restaurant « Au Bout du Pont », Madame Molière a choisi pour son déjeuner : un filet de sole « vapeur » accompagné de riz blanc et de haricots verts et en dessert une coupe de fromage blanc au miel et fraises.

2.1. Identifier l'intérêt nutritionnel des aliments du menu en complétant le tableau à partir du DOCUMENT S3.

Aliment	Constituant alimentaire principal	Groupe alimentaire
Filet de sole	•	•
Riz blanc	•	•
Haricots verts	•	•
Fromage blanc	•	•
Miel	• Glucides composés	• Produits sucrés
Fraises	•	•

2.2. Indiquer le rôle des constituants alimentaires en complétant le tableau ci-dessous.

Constituant alimentaire	Rôle dans l'organisme
Glucides complexes	•
Vitamines	•
Sels minéraux	•
Fibres	•
Eau	• Rôle fonctionnel

BEP RESTAURATION - CUISINE	Code : 1706-EP1CUI1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 19 sur 29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'eau est apportée à l'organisme par la consommation des aliments et des boissons. Mme Molière a choisi pour accompagner son repas de l'eau plate et elle prend son café sans sucre.

2.3. Citer le groupe alimentaire représenté par l'eau et le café.

2.4. Désigner en l'entourant le volume d'eau de boisson recommandé par jour pour un adulte.

0,5 L

3,5 L

1,5 L

Mme Molière a choisi le dessert aux fraises que vous avez préparé ce matin. Riches en vitamine C, (vitamine hydrosoluble, sensible à l'oxydation et à la chaleur), les fraises, (fruit frais et fragile nécessitant des manipulations délicates) doivent être soigneusement traitées afin de garder leur intérêt nutritionnel et leurs qualités organoleptiques (texture, présentation, couleur).

2.5. Justifier les précautions à prendre au moment de la préparation des fraises pour préserver leurs caractéristiques

Précautions à prendre	Justification
Stocker les fruits à l'abri de l'air.	•
Laver rapidement sans trempage.	•
Manipuler délicatement les fraises.	•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S3

Au restaurant « Au bout du Pont », le service se termine. Vous réalisez l'entretien mensuel de la chambre froide positive, en appliquant le protocole d'entretien de l'établissement (DOCUMENT S4).

3.1. Indiquer les deux objectifs complémentaires d'un nettoyage et d'une désinfection.

- *Nettoyage* :
- *Désinfection* :

3.2.1. Nommer dans le tableau ci-dessous les composantes manquantes du Cercle de Sinner.

3.2.2. Faire correspondre les consignes du protocole d'entretien (DOCUMENT S4), la notice d'utilisation du produit (DOCUMENT S5) aux composantes du Cercle de Sinner en complétant le tableau ci-dessous.

Composantes du Cercle de Sinner	Consignes du protocole de nettoyage de la chambre froide positive
• Température de l'eau	• 35 °C
•	•
•	•
•	•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3.1. Identifier les deux pouvoirs désinfectants de l'Actisène C300 en complétant le tableau ci-dessous.

3.3.2. Préciser leurs actions dans la seconde colonne du tableau ci-dessous.

Pouvoirs désinfectants de l'Actisène C300	Action sur les micro-organismes
•	•
•	•

3.4. Indiquer deux consignes de sécurité à respecter lors de l'utilisation de l'Actisène C300 à l'aide du **DOCUMENT S5**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Gestion appliquée

Votre responsable vous confie plusieurs travaux. Vous êtes chargé(e) d'assurer la réception des livraisons prévues, de mettre à jour les stocks et de vous documenter sur la durée légale du travail.

Dossier 7 : CONTRÔLE DE LIVRAISON

↻ La situation

Vous recevez le 15 juin la livraison des marchandises commandées le 14 juin. Le responsable des achats Paul DUPUY, signataire des documents, vous confie le contrôle de la réception. Pour vous aider, vous disposez du bon de commande **DOCUMENT G1**.

↻ Votre rôle

Vérifier et compléter **ANNEXE G1** le bon de livraison.

Informez **ANNEXE G2** le fournisseur par courriel des anomalies constatées.

Dossier 8 : FICHE DE STOCK

↻ La situation

Ce même jour, vous procédez à la mise à jour des stocks du saumon fumé en tranches à partir du bon de commande n° 102 **DOCUMENT G1**.

↻ Votre rôle

Compléter **ANNEXE G3** la fiche de stock.

Justifier **ANNEXE G4** l'utilisation de cette méthode de valorisation des stocks.

Dossier 9 : DURÉE DU TRAVAIL

↻ La situation

Votre responsable souhaite vous sensibiliser à la législation relative à la durée du travail. Il vous remet un article **DOCUMENT G2**. Actuellement sur un poste de 35 heures, vous vous posez des questions sur le paiement des heures supplémentaires.

↻ Votre rôle

Vérifier **ANNEXE G5** le respect de la législation relative à la durée du travail.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G1

LE PETIT MAREYEUR

40 rue de la mer
69000 LYON
06 34 45 XX XX
SARL au capital de 100 000 €
RCS Lyon B 882 395 720

Commande n° 102

Restaurant AU BOUT DU PONT
32 les berges du Rhône
69003 LYON

Date de commande : 14 juin
Date de livraison prévue : 15 juin

Conditions de transport : Franco de port
Conditions de règlement : Chèque à réception
de la facture

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire en €
653	Saumon fumé en tranches	kg	6	16,60
812	Anchois marinés	kg	2	9,90
276	Tarama	kg	1	10,25

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G2

Quelle est la durée du travail dans la profession : 35 ou 39 heures ?

Mon comptable a établi un contrat de travail à 35 heures par semaine.

Je croyais que la restauration était à 39 heures. Quelle incidence cela peut-il avoir sur les heures supplémentaires ? Merci pour votre réponse.

L'article 3 de l'avenant n° 2 du 5 février 2007 à la convention collective nationale des HCR précise que « la durée hebdomadaire de travail est fixée à 39 heures pour toutes les entreprises. Toutefois, les entreprises peuvent retenir une durée inférieure ».

Les entreprises peuvent donc travailler sur la base de 39 heures ou choisir une durée inférieure, qui peut être de 35 heures hebdomadaires. La majoration est de 10 % pour les heures effectuées entre la 36^{ème} et la 39^{ème} heure, de 20 % pour les heures travaillées entre la 40^{ème} et la 43^{ème}, et de

50 % pour les heures effectuées à partir de la 44^{ème}. Ainsi, en choisissant la durée conventionnelle de travail à 39 heures, votre entreprise doit payer 4 heures supplémentaires par semaine, majorées au taux de 10 %. Elles peuvent être mensualisées, ce qui permet le versement d'une rémunération forfaitaire identique chaque mois : 17,33 heures (4 x 52 semaines/12). L'employeur est alors tenu de respecter la durée minimale de travail et du salaire correspondant, même en cas de diminution d'activité.

L'entreprise peut aussi choisir de travailler sur la base de 35 heures, ce qui ne donnera pas lieu à paiement d'heures supplémentaires autres que celles effectuées ponctuellement par le salarié à la demande de l'employeur.

Blog des experts « Droit du travail en HCR : tous les contrats de travail »

www.lhotellerie-restauration.fr
consulté le 5 octobre 2016 à 16 h 05

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G2

The image shows a screenshot of an email composition window. At the top, there is a toolbar with icons and labels: 'Envoyer' (send), 'Annuler' (cancel), 'Enregistrer le brouillon' (save draft), 'Ajouter une pièce jointe' (attach), 'Vérifier l'orthographe' (spell check), and 'Options'. Below the toolbar are three input fields: 'À :', 'Cc :', and 'Sujet :'. To the right of the 'Cc :' field is a button labeled 'Afficher Cci'. To the right of the 'Sujet :' field is a 'Priorité :' dropdown menu. Below these fields is a note: 'Remarque : Pour joindre un ou plusieurs fichiers à ce mail, il vous suffit de les faire glisser depuis leur emplacement de stockage.' The main body of the email is a large, empty text area with a vertical scrollbar on the right side.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G3

FICHE DE STOCK

Saumon fumé en tranches

Unité : kg

Stock minimum : 2 kg

Méthode de valorisation : Premier entré Premier sorti (PEPS)

(Arrondi au centime d'euro le plus proche)

Date	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
	Quantité en kg	Coût unitaire en €	Montant en €	Quantité en kg	Coût unitaire en €	Montant en €	Quantité en kg	Coût unitaire en €	Montant en €
01/06							5	16,30	81,50
07/06				3					
08/06	6	16,50	99,00						
11/06				6					
15/06									

ANNEXE G4

4.1. Préciser à quel type de produits cette méthode est particulièrement adaptée.

.....

4.2. Citer une autre méthode de valorisation des stocks.

.....

BEP RESTAURATION - CUISINE	Code : 1706-EP1CUI1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 28 sur 29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G5

5.1. Donner la signification du sigle HCR.

.....
.....

5.2. Indiquer la durée légale du travail.

.....
.....

5.3. Préciser la durée du travail dans la profession selon la convention collective.

Par semaine :

Par mois :

5.4. Compléter le tableau de répartition de vos heures supplémentaires du mois de mai.

Mois de mai	Total heures par semaine	Heures supplémentaires à 10 %	Heures supplémentaires à 20 %	Heures supplémentaires à 50 %
Semaine 1	39			
Semaine 2	45			
Semaine 3	40			
Semaine 4	42			