

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

Dans cette situation vous devez effectuer les travaux suivants:

### 1. COMMUNICATION (6 points dont 1 pour l'ordre)

- Enregistrez la réservation téléphonique du client.
- Indiquez dans l'ordre (chronologique) les cinq questions que vous allez poser au client les cinq informations essentielles à enregistrer.

ORDRE	QUESTIONS À POSER
1	<i>Date de réservation</i>
2	<i>Midi ou soir</i>
3	<i>Nombre de personnes</i>
4	<i>Nom du client</i>
5	<i>Heure d'arrivée</i>

### 2. MATÉRIEL (5 points)

En fonction du menu proposé au client, figurant dans le tableau ci-dessous, précisez le type de couvert nécessaire pour chaque plat.

MENU PROPOSÉ	TYPE DE COUVERT NÉCESSAIRE
Melon rafraîchi	<i>Cuillère entremets</i>
Coquilles Saint Jacques nantaise, fleuron	<i>Couverts à poisson</i>
Giglette de volaille sautée aux champignons Farandole de légumes	<i>Grands couverts</i>
Assiette de fromages	<i>Couteau et fourchette entremets</i>
Bavarois rubané. Petits fours (sur assiette)	<i>Cuillère et fourchette entremets</i>
Café	<i>Cuillère à café ou moka</i>

GROUPEMENT EST	SESSION 2003	CORRIGÉ	TIRAGES
B.E.P. Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie		Coef. : 4	
EPREUVE : E.P.2 – Partie A : Technologies professionnelles		Durée : 2 h 00	Page 1/8

### 3. CONNAISSANCE DES VINS (10 points)

A partir de la liste de cave et en fonction du menu, proposez pour chaque plat le vin qui s'accorde le mieux en précisant sa région de production.

#### Liste de cave :

- Chinon
- Tavel
- Taittinger Brut
- Muscat de Beaumes de Venise
- Muscadet sur lie

Complétez le tableau ci-dessous.

PLATS	VIN PROPOSÉ	RÉGION DE PRODUCTION
Melon rafraîchi	<i>Muscat de Beaumes de Venise</i>	<i>Côtes du Rhône</i>
Coquilles Saint Jacques Nantaise	<i>Muscadet sur lie</i>	<i>Vin de Loire</i>
Gigolette de volaille sautée aux champignons	<i>Tavel</i>	<i>Côtes du Rhône</i>
Fromages	<i>Chinon</i>	<i>Vin de Loire</i>
Bavarois rubané	<i>Taittinger brut</i>	<i>Champagne</i>

### 4. CONNAISSANCE DES PRODUITS (4 points)

Le client vous demande de réaliser une assiette de fromages sur le thème de la Franche-Comté. Pour chaque famille citée, nommez dans le tableau, ci-dessous, un fromage AOC représentatif de cette région.

FAMILLES	FROMAGES AOC
Pâte molle, croûte lavée	<i>Vacherin du Mont d'Or</i>
Pâte persillée	<i>Bleu de Gex</i>

## 5. CONNAISSANCE DES BOISSONS (5 points)

Le client aimerait que ses invités puissent prendre l'apéritif. Pour cette prestation on vous demande d'agencer un chariot d'apéritifs. Indiquez pour chaque produit à quelle catégorie il appartient, en cochant la case qui correspond à la bonne réponse.

MARQUES COMMERCIALES	A BASE DE VIN	VDL	A BASE D'ALCOOL	BITTER	GENTIANE
Martini	X				
Campari				X	
Ricard			X		
Suze					X
Porto		X			

## 6. RÉCEPTION ET STOCKAGE DES MARCHANDISES (6 points)

6.1 - Citez quatre contrôles et vérifications qui sont à effectuer lors de la réception des denrées alimentaires livrées pour le menu. (2 points)

<i>Comparaison entre le bon de commande et le bon de livraison</i>	<i>Contrôle quantitatif, pesée, comptage, calibrage...</i>	<i>Contrôle qualitatif des denrées</i>	<i>Vérification des étiquettes, estampilles et marques de salubrité (D.L.C., D.L.U.O.)</i>
--	--	--	--

**6.2** - Vous entreposez les denrées avant leur préparation dans divers lieux de stockage. Indiquez en complétant le tableau ci-dessous, les différentes températures de stockage qui sont le mieux adaptées aux produits cités. **(4 points)**

<b>DENRÉES</b>	<b>ZONES DE STOCKAGE.</b>	<b>TEMPÉRATURES DE STOCKAGE</b>
Exemple : Melons	Chambre froide positive	+ 6° C à + 10° C
Noix de coquilles St Jacques hors coquilles, sous vide	Chambre froide positive	<b>0° C à + 2° C</b>
Huîtres et moules vivantes	Chambre froide positive	<b>+ 5° C maximum</b>
Noix de veau (farce)	Chambre froide positive	<b>0° C à 3° C</b>
Volailles	Chambre froide positive	<b>0° C à 4° C</b>
Légumes	Chambre froide positive	<b>+ 6° C à + 10° C</b>
Champignons de Paris	Chambre froide positive	<b>+ 6° C à + 10° C</b>
Lait, crème fraîche	Chambre froide positive	<b>0° C à + 6° C</b>
Farine	Économat	<b>Entre + 15° et + 18° C</b>

## 7. MATÉRIELS ET MODES DE CUISSON (6 points)

Renseignez le tableau suivant en précisant les modes de cuisson qui correspondent le mieux au matériel dont vous disposez dans votre cuisine.

<b>MATÉRIELS DE CUISSON</b>	<b>MODES DE CUISSON</b>
Exemple : Turbotière	POCHER
Broche	<i>Rôtir</i>
Plaque à rôtir	<i>Rôtir</i>
Rondeau avec couvercle	<i>Poêler, étuver, braiser, ragoût</i>
Salamandre	<i>Gratiner, griller</i>
Sautoir	<i>Sauter, rôtir, braiser, ragoût</i>
Poêle à poisson	<i>Sauter</i>
Friteuse	<i>Frir</i>
Marmite	<i>Pocher, ragoût</i>
Cocotte avec couvercle	<i>Poêler, ragoût, braiser</i>
Braisière	<i>Braiser</i>
Four mixte ( polycuiseur )	<i>Vapeur, cuisson sous vide, rôtir, gratiner, pâtisseries</i>
Autocuiseur basse pression	<i>Vapeur</i>

## 8. LES PÂTES (7 points)

8.1 - Vous avez besoin de feuilletage pour réaliser les fleurons qui accompagneront les coquilles St Jacques nantaise. Compléter dans le tableau les quantités nécessaires à la réalisation de la pâte feuilletée. **(1,5 point)**

DENRÉES	UNITE	QUANTITE
Farine	Kg	0.500
Sel	Kg	<b>0,005 à 0,010</b>
Eau	Litre	<b>0,250</b>
Matière grasse	Kg	<b>0,375</b>

8.2 - Les mets, ci-dessous, sont tous réalisés à partir d'une pâte, complétez le tableau en classant les préparations suivantes selon la pâte utilisée. **(5,5 points)**

Éclairs au chocolat – Gnocchi à la parisienne – Talmouses en tricorne – Babas au rhum – Beignets aux pommes – Quiche Lorraine – Fritots de volaille – Kouglopf – Paris Brest – Tartelettes – Pithiviers.

PÂTE À CHOUX	PÂTE BRISÉE	PÂTE FEUILLETÉE	PÂTE À FRIRE	PÂTE LEVÉE
<i>Eclairs au chocolat</i>	<i>Quiche Lorraine</i>	<i>Talmouses en tricorne</i>	<i>Beignets aux pommes</i>	<i>Babas au rhum</i>
<i>Gnocchi à la parisienne</i>	<i>Tartelettes</i>	<i>Pithiviers</i>	<i>Fritots de volaille</i>	<i>Kouglopf</i>
<i>Paris Brest</i>				

## 9. LES VOLAILLES (4 points)

### 9.1 – (2 points)

PRÉSENTATIONS COMMERCIALES	DESCRIPTION
<i>Non vidées</i>	Cette présentation n'offre aucune garantie sanitaire et ne représente actuellement qu'une tolérance de la part des services vétérinaires. Ces volailles proviennent généralement de petits élevages où l'exploitant assure directement la vente aux consommateurs. Elles doivent être utilisées immédiatement après leur livraison.
<i>Éfilées</i>	Elles ont subi l'ablation des intestins par l'orifice cloacal, les autres viscères restent à l'intérieur de la carcasse (jabot, foie, gésier, cœur, poumons).
<i>Éviscérées ou « Prêtes à cuire »</i>	Elles ont subi l'ablation totale : de l'œsophage, du jabot et de la trachée, des viscères thoraciques et abdominaux, et du cou, les pattes sont coupées. Elles sont présentées avec ou sans abattis.
<i>Découpées en morceaux</i>	Escalopes de volaille, ailes et ailerons, filet roulé façon tournedos, pilon et haut de cuisse avec peau, demi poulet...

### 9.2 - Que signifie et que garantit le label rouge porté sur une volaille ? (2 points)

**Le label rouge est attribué de façon non définitive à tout groupement ou entreprise de la filière volaille qui accepte un cahier des charges visant à améliorer et à maintenir, de l'origine à la vente aux consommateurs, un certain degré de qualité contrôlée.**

**Le label rouge garantit la qualité supérieure d'une volaille déterminée surtout par ses conditions de production et son goût.**

(A l'appréciation du Jury).



## 10. LES ŒUFS

**10.1** - Pour le dessert, vous allez utiliser des œufs frais, à ce propos, rappelez combien de temps les œufs restent extra frais après la date d'emballage. **(0,5 point)**

*- 7 jours*

**10.2** - Complétez le tableau suivant en indiquant le nombre moyen d'œufs à mettre en œuvre pour obtenir un kilogramme de matière. **(1,5 point)**

<b>NOMBRE D'ŒUFS A METTRE EN ŒUVRE POUR OBTENIR</b>		
1 kg d'œufs entiers	1 kg de blancs d'œuf	1 kg de jaunes d'œuf
<b>20</b>	<b>32 à 34</b>	<b>50</b>

**10.3** - Pour chaque mode de cuisson cité, précisez, dans le tableau ci-dessous, les différentes cuissons possibles. **(5 points)**

<b>LES MODES DE CUISSON DES ŒUFS</b>
<b>10.3.1</b> – Nommez trois cuissons des œufs cuits dans la coquille
<b>1. À la coque</b>
<b>2. Mollets</b>
<b>3. Durs</b>
<b>10.3.2</b> – Nommez cinq cuisson des œufs entiers cuits hors coquilles
<b>1. Pochés</b>
<b>2. Cocotte</b>
<b>3. Au plat</b>
<b>4. Sautés</b>
<b>5. Frits</b>
<b>10.3.3</b> – Nommez deux cuissons des œufs cuits hors coquilles et battus
<b>1. Brouillés</b>
<b>2. Omelettes</b>

**PARTIE A**

<b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	<b>BARÈME</b>
1. COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	6 PTS
2. LE MATÉRIEL	5 PTS
3. LES VIGNOBLES ET LES VINS AOC	10 PTS
4. LES PRODUITS	4 PTS
5. LES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES	5 PTS
<b>TOTAL 1</b>	<b>30 PTS</b>
6. RÉCEPTION ET STOCKAGE 6.1 - 6.2 -	2 PTS 4 PTS
7. LES MODES DE CUISSON	6 PTS
8. LES PÂTES 8.1 - 8.2 -	1,5 PT 5,5 PTS
9. LES VOLAILLES 9.1 - 9.2 -	2 PTS 2 PTS
10. LES ŒUFS 10.1 - 10.2 - 10.3 -	0,5 PT 1,5 PT 5 PTS
<b>TOTAL 2</b>	<b>30 PTS</b>
<b>TOTAL 1 + 2</b>	<b>60 PTS</b>

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2003</b>	<b>BARÈME</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>B.E.P. Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie</b>		<b>Coef. : 4</b>	
<b>EPREUVE : E.P.2 - Partie A : Technologies professionnelles</b>		<b>Durée : 2 h 00</b>	<b>Page 1/1</b>