

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

ÉPREUVE : E.P.2

TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES

Le présent sujet comporte 2 parties A et B

PARTIE A – Technologies professionnelles

PARTIE B – Sciences appliquées

☞ La partie A est composée de 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9

☞ La partie B est composée de 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6

☞ Les parties A et B seront distribuées en même temps.

☞ Chacune des parties A et B 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.

L'USAGE DE LA CALCULETTE N'EST PAS AUTORISÉ

| GROUPEMENT EST | SESSION 2003 | S U J E T | TIRAGES |
|---|---------------------|-----------------------|-----------------|
| B.E.P. Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie | | Coef. : 4 | |
| EPREUVE : E.P.2 - Technologies professionnelles et sciences appliquées | | Durée : 2 h 00 | Page 1/1 |

TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE**

Vous êtes employé (e) dans un établissement de restauration classique, dont le personnel est polyvalent, il peut être affecté soit au restaurant, soit en cuisine.

Votre employeur vous charge d'assurer, l'organisation d'un repas proposé à un client qui compte inviter plusieurs de ses amis.

Le menu proposé est le suivant :

Melon rafraîchi



Coquilles St Jacques nantaise, fleuron



Giglette de volaille sautée aux champignons, farandole de légumes



Assiette de fromages



**Bavarois rubané
Petits fours**

| GROUPEMENT EST | SESSION 2003 | S U J E T | 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 1/9 |

Dans cette situation vous devez effectuer les travaux suivants :

1. COMMUNICATION

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

| ORDRE | QUESTIONS À POSER |
|-------|-------------------|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |

2. MATÉRIEL

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 | |
| Coquilles Saint Jacques nantaise, fleuron | |
| Giglette de volaille sautée aux champignons Farandole de légumes | |
| Assiette de fromages | |
| Bavarois rubané. Petits fours (sur assiette) | |
| Café | |

3. CONNAISSANCE DES VINS

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 | | |
| Coquilles Saint Jacques Nantaise | | |
| Gigollette de volaille sautée aux champignons | | |
| Fromages | | |
| Bavarois rubané | | |

4. CONNAISSANCE DES PRODUITS

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 | |
| Pâte persillée | |

5. CONNAISSANCE DES BOISSONS

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 | À BASE DE VIN | VDL | À BASE D'ALCOOL | BITTER | GENTIANE |
|-----------------------------|----------------------|------------|------------------------|---------------|-----------------|
| Martini | | | | | |
| Campari | | | | | |
| Ricard | | | | | |
| Suze | | | | | |
| Porto | | | | | |

6. RÉCEPTION ET STOCKAGE DES MARCHANDISES

6.1 - Citez quatre contrôles et vérifications qui sont à effectuer lors de la réception des denrées alimentaires livrées pour le menu :

- _____

- _____

- _____

- _____

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.

| DENRÉES | ZONES DE STOCKAGE | TEMPÉRATURES DE STOCKAGE |
|--|--------------------------|---------------------------------|
| Exemple : Melons | Chambre froide positive | + 6° C à + 10° C |
| Noix de coquilles St Jacques hors coquilles, sous vide | Chambre froide positive | |
| Huîtres et moules vivantes | Chambre froide positive | |
| Noix de veau (farce) | Chambre froide positive | |
| Volailles | Chambre froide positive | |
| Légumes | Chambre froide positive | |
| Champignons de Paris | Chambre froide positive | |
| Lait, crème fraîche | Chambre froide positive | |
| Farine | Économat | |

7. MATÉRIELS ET MODES DE CUISSON

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

| MATÉRIELS DE CUISSON | MODES DE CUISSON |
|-----------------------------|-------------------------|
| Exemple : Turboitière | POCHER |
| Broche | |
| Plaque à rôtir | |
| Rondeau avec couvercle | |
| Salamandre | |
| Sautoir | |
| Poêle à poisson | |
| Friteuse | |
| Marmite | |
| Cocotte avec couvercle | |
| Braisière | |
| Four mixte (polycuiseur) | |
| Autocuiseur basse pression | |

8. LES PÂTES

8.1 - Vous avez besoin de feuilletage pour réaliser les fleurons qui accompagneront les coquilles St Jacques nantaise. Complétez dans le tableau les quantités nécessaires à la réalisation de la pâte feuilletée.

| DENRÉES | UNITE | QUANTITE |
|----------------|-------|----------|
| Farine | Kg | 0,500 |
| Sel | Kg | |
| Eau | l | |
| Matière grasse | Kg | |

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

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 |
|--------------|-------------|-----------------|--------------|------------|
| | | | | |

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.

| |
|--|
| |
|--|

10.2 - Complétez le tableau suivant en indiquant le nombre moyen d'œufs à mettre en œuvre pour obtenir un kilogramme de matière.

| NOMBRE D'ŒUFS A METTRE EN ŒUVRE POUR OBTENIR | | |
|---|----------------------|----------------------|
| 1 kg d'œufs entiers | 1 kg de blancs d'œuf | 1 kg de jaunes d'œuf |
| | | |

10.3 - Pour chaque mode de cuisson cité, précisez, dans le tableau ci-dessous, les différentes cuissons possibles :

| LES MODES DE CUISSON DES ŒUFS | |
|--|--|
| 10.3.1 – Nommez trois cuissons des œufs cuits dans la coquille | |
| 1. | |
| 2. | |
| 3. | |
| 10.3.2 – Nommez cinq cuisson des œufs entiers cuits hors coquilles | |
| 1. | |
| 2. | |
| 3. | |
| 4. | |
| 5. | |
| 10.3.3 – Nommez deux cuissons des œufs cuits hors coquilles et battus | |
| 1. | |
| 2. | |