

CORRIGÉ

Questions	Annexes	Documents à rendre	Questions sur	Points obtenus
1	1 Liste des personnels de la brigade du restaurant	A	4	
2		B	4	
3	2 Définitions du vocabulaire oenologique	C	5	
4	3 Catégories de produits livrés à l'économat	D	6,5	
5	4 Extrait de la carte des mets 5 Viande stocké dans la chambre froide	E	3	
6		F	2	
7		G	3	
8	6 Bon de livraison du poisson	H	6	
9		I	5	
10	7 Bon de livraison des alcools	J	6	
11	8 Inventaire de la cave à fromages	K	6	
12		L	5	
13		M	4,5	

CRDP LORRAINE

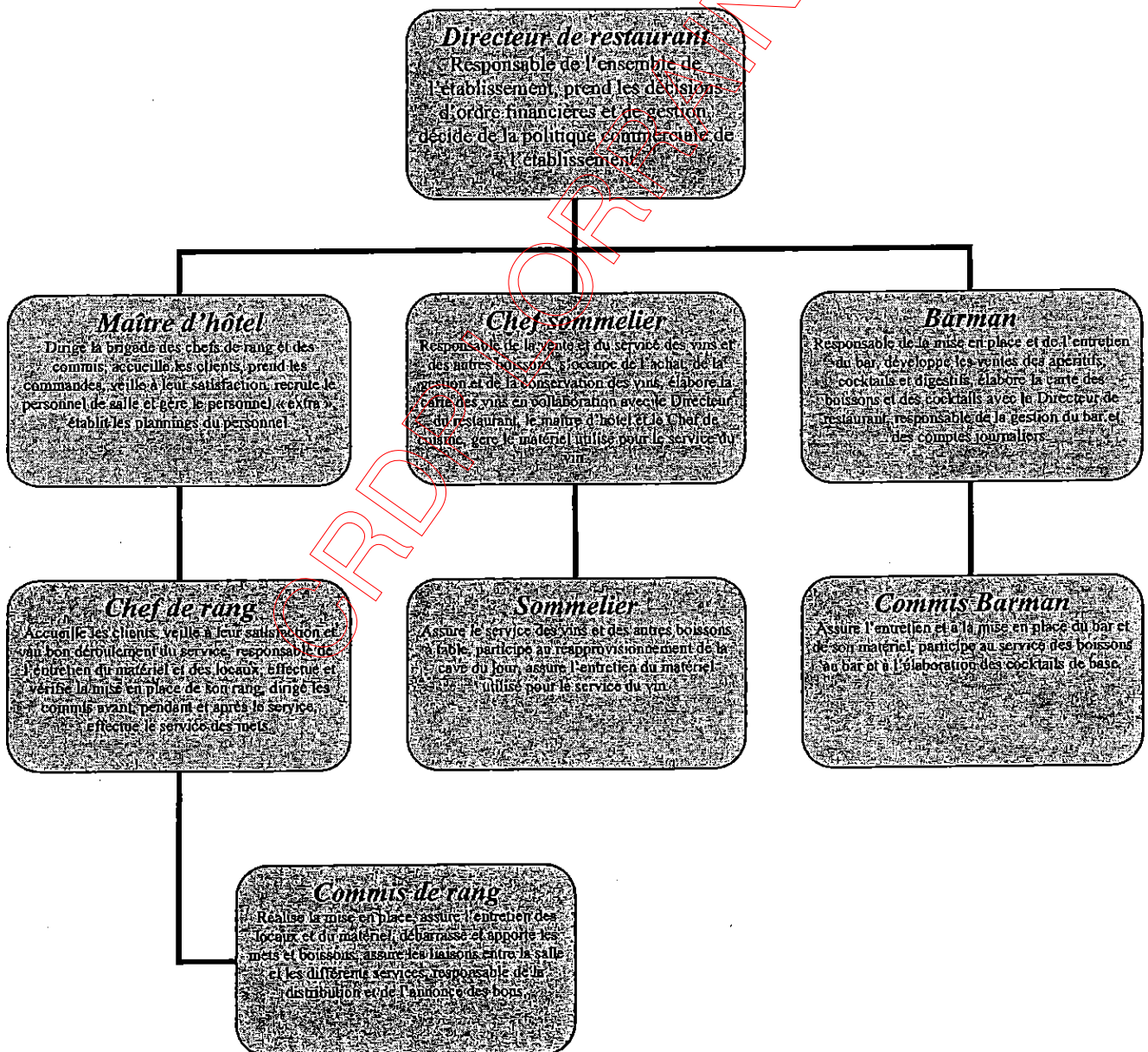
Épreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES – EP2 -		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	CORRIGÉ

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	C 1/9
--------------------------	--	----------------------	--------	-------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES DOCUMENTS À RENDRE

Document A : L'organigramme du service du restaurant gastronomique « La lumière de Cluny » 4 Points (1 par poste)



Code examen :
5133403

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

Épreuve : **EP2**

S.2009

C 2/9

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document B : Le service du brunch « Comme à la maison »

4 Points (2 par case)

Attention : Il est demandé une réponse sous forme de phrase rédigée.
Définition et composition à l'appréciation des correcteurs

Définition du « brunch »	
Produits proposés lors du « brunch »	

Document C : Jeu « mots croisés » du mois d'Août pour le bar à vin « Le bouchon bourguignon »

5 Points (0,5 par mot)

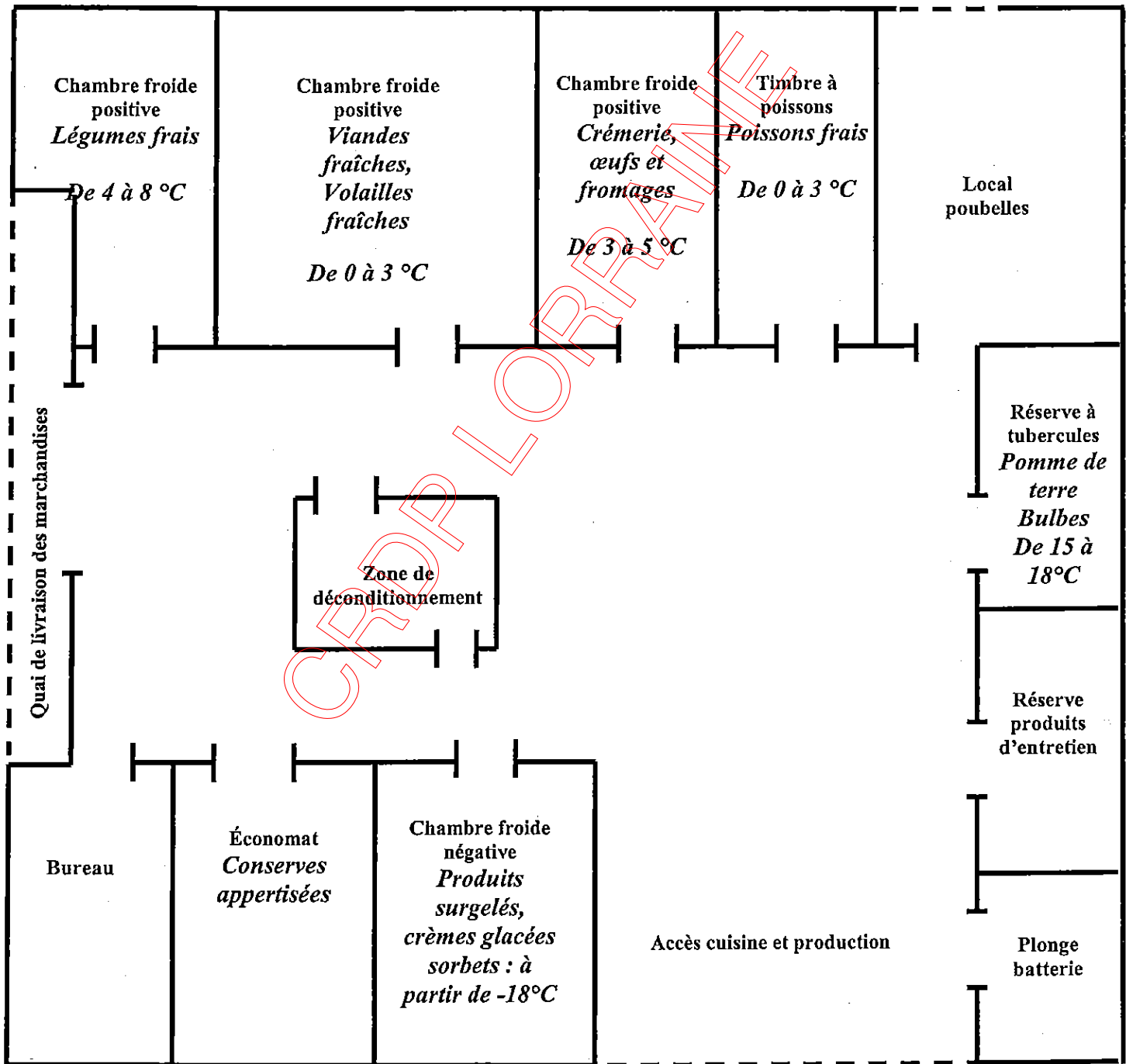
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
A			M										S			R				
B	C	H	A	P	T	A	L	I	S	A	T	I	O	N		E				
C	O		C										U			M				
D	L		E	G	R	A	B	P	A	G	E		T			U				
E	L		R										I			A				
F	A		A			F							R			G				
G	G		T			O			V	E	N	D	A	N	G	E	S			
H	E		I			U							G							
I			O	U	I	L	L	A	G	E			L	E	V	U	R	A	G	E
J			N			A														
K						G														
L				P	R	E	S	S	U	R	A	G	E							

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	C 3/9
--------------------------	---	----------------------	--------	-------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document D : Plan de l'économat

6,5 Points (1 point par produit rangé, soit 5 points, puis 0,25 point par température de stockage, soit 1,5 points)



Code examen :
5133403

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

Épreuve : **EP2**

S.2009

C 4/9

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document E : Identification des découpes de viande pour la carte

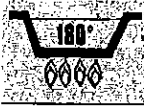

3 Points (0.5 point par pièce de viande)

PLATS DE LA CARTE	PIECES DE VIANDE A CHOISIR
La côte de veau « sous la mère », jus réduit	➤ Carré de veau
L'osso-bucco milanaise	➤ Jarret de veau
Le tournedos de Charolais Châtelaine	➤ Filet de bœuf
L'entrecôte grillée « Marchand de vin »	➤ Noix d'entrecôte
Le lamb-chop grillé, sauce béarnaise	➤ Selle d'agneau sur l'os
Civet de porc fermier en cocotte	➤ Épaule de porc désossée

Document F : L'étiquetage des huiles végétales

2 Points (1 point par définition)

Définition à l'appréciation des correcteurs

Sigles présents sur l'étiquette	Signification du sigle
	Huile végétale pour friture jusqu'à 180°C
	Huile végétale réservée aux assaisonnements

Document G : L'utilisation des huiles végétales en cuisine

3 Points (0,25 point par utilisation) tolérance : accepter la friture pour l'huile d'olive.

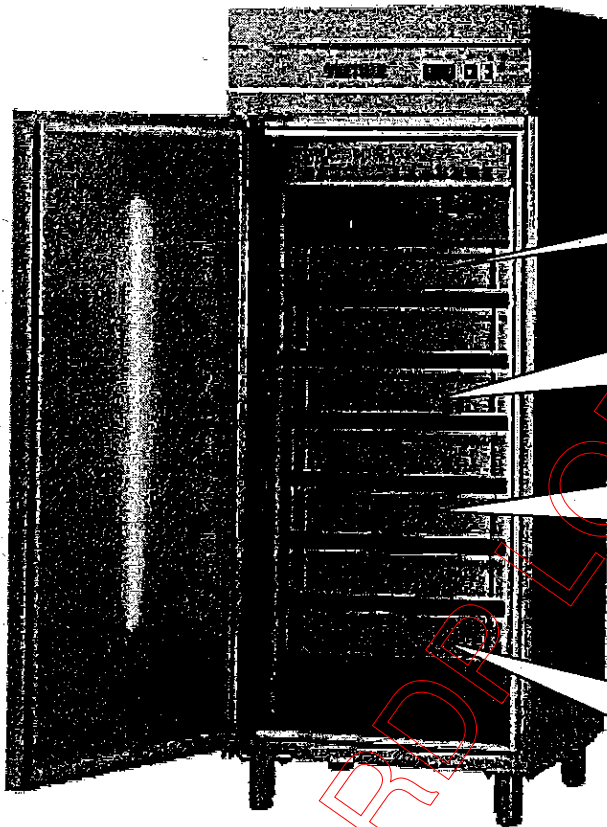
	Arachide	Pépins de raisin	Olive	Tournesol	Noix
Assaisonnement	X	X	X	X	X
Cuisson	X	X	X	X	
Friture	X	X		X	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	C 5/9
--------------------------	--	----------------------	--------	--------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document H : La classification des poissons

6 Points (0,5 point par poisson)



Poissons de mer ronds 2 filets
Colin, merlan, lotte, rouget, thon

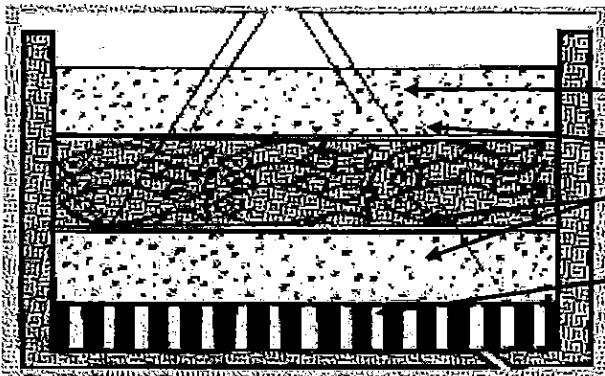
Poissons de mer plats 4 filets
Barbue, sole filet, turbot

Poissons de mer plats 2 filets
Dorade

Poissons d'eau douce
Sandre, brochet, truite

Document I : Le stockage et les critères de fraîcheur du poisson frais

5 Points (0,5 point par case pour le premier document, puis 0,5 point par critère de fraîcheur pour le deuxième document)



Éléments
Glace pilée
Film alimentaire
Évacuation de l'eau de fusion (fonte)
Température comprise entre 0 et 3 °C

Code examen :
5133403

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

Épreuve : **EP2**

S.2009

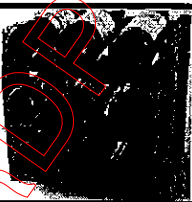





C 6/9

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le stockage et les critères de fraîcheur du poisson frais (Suite)

	Critères de fraîcheur
Œil	<i>Clair, vif, brillant, convexe, transparent</i>
Ouïes	<i>Humides, brillantes, roses ou rouges sang</i>
Écailles	<i>Adhérentes et brillantes</i>
Peau	<i>Tendue, bien colorée et fermement adhérente</i>
Abdomen	<i>Ferme et élastique, ni gonflé, ni déchiré, sans tache</i>
Anus	<i>Hermétiquement fermé</i>

Document J : La classification des boissons alcoolisées
6 Points (0,5 point par alcool)

Eau de vie de grain	Eau de vie de plantes	Eau de vie de cidre
 <i>Whisky, Gin, Vodka</i>	 <i>Rhum, Téquila</i>	 <i>Calvados</i>
Eau de vie de vin	Crèmes et Liqueurs	Vermouth
 <i>Cognac</i>	 <i>Crème de cassis, Grand Marnier</i>	 <i>Martini</i>
Anis	Eau de vie de fruits	Quinquina
 <i>Ricard</i>	 <i>Poire Williamine</i>	

Code examen :
5133403

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

Épreuve : **EP2**

S.2009

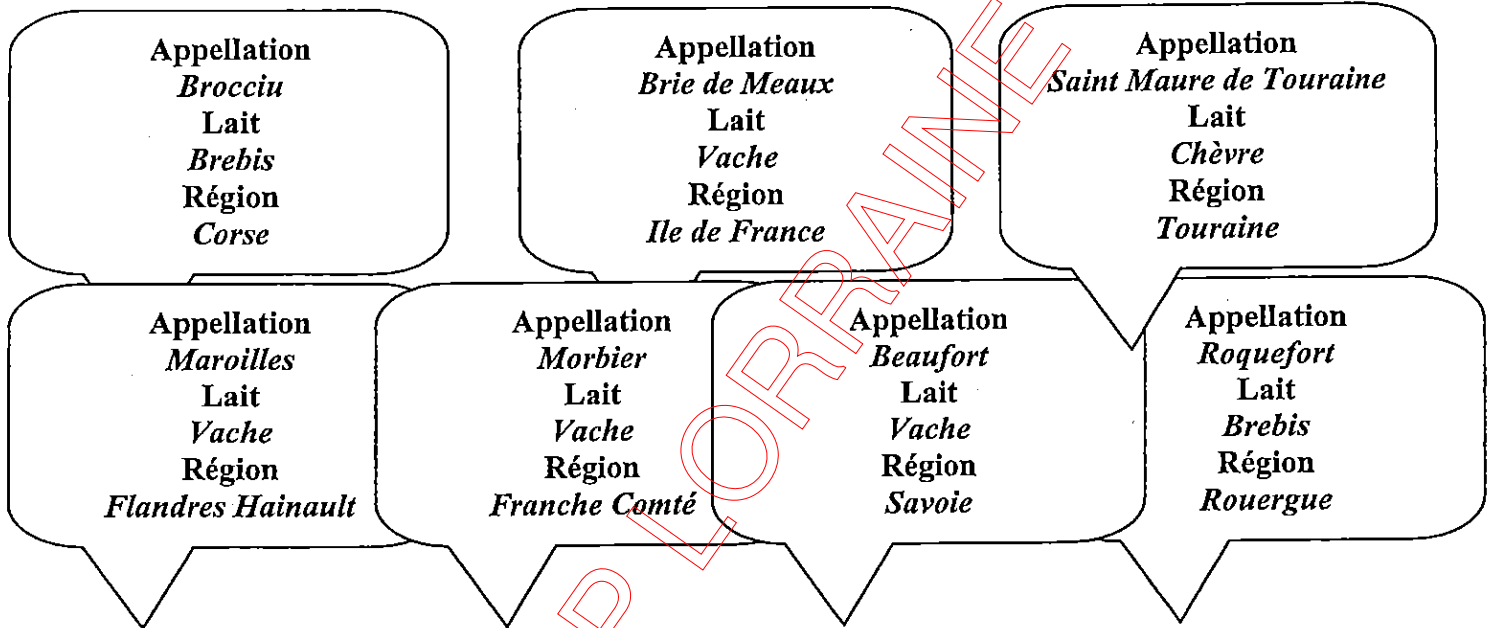
C 7/9

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document K : Le plateau de fromages

6 Points (0,75 point par étiquette pour lait et région, soit 5,25 points, puis 0,75 point si critères des sept familles et 7 régions différents respectés)

Plusieurs combinaisons possibles



Document L : L'argumentation commerciale

5 Points (1 point pour l'argumentation de chaque viande et sauce et 1 point pour chaque garniture, soit deux point par plat. Puis un point si les deux argumentations sont rédigées sous forme de phrases)

Argumentation commerciale à l'appréciation des correcteurs

Appellation du plat	Argumentation commerciale
Le tournedos de Charolais Garniture Châtelaïne	
L'entrecôte grillée « Marchand de vin », pomme Darphin et légumes	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document M : L'étiquetage des œufs

4,5 Points (0,5 point par mention)

The diagram shows an egg label with several callouts pointing to specific information:

- 3 :** Identification de la France dans la réglementation européenne
- 21 :** Département du centre d'emballage
- 406 :** Numéro d'agrément du centre ou Insee de la commune
- 01 :** Numéro délivré à la société expéditrice
- Numéro de contrôle de l'étiquette** (points to B N° 6142545)
- Nom ou raison sociale de l'entreprise expéditrice** (points to Ets VAUTRIN)
- Nombre d'œufs contenus dans l'emballage** (points to 360)
- DLUO (28 jours maxi après la ponte)** (points to 28 JUIL 2009)
- Classe de qualité** (points to A)

The label text includes:
Décret N° 69-857 du 17-9-69
Arrêté ministériel
Du 19 Septembre 1972
B N° 6142545
CONTRÔLE DE QUALITÉ
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
Ets VAUTRIN
LIEU-DIT MOREY
21600 LIOCOURT
3-21-406-01
Nombre **360**
Catégorie **A**
A consommer de préférence avant le 28 JUIL 2009
A conserver au réfrigérateur après achat

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	C 9/9
--------------------------	---	----------------------	--------	-------