

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

NE RIEN ÉCRIRE	Examen	Série* :	
	Spécialité/option :		
	Repère de l'épreuve :		
	Épreuve/sous-épreuve :		

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

Disciplines		Report de notes	Emargements
Notes Technologies Professionnelles	Production de Services	/ 30	
	Production Culinaire	/ 30	
	Sous -Total	/ 60 (a)	
Note de Sciences Appliquées		/ 20 (b)	
Note finale EP2 [(a+b) / 4]			/ 20

**1<sup>ère</sup> partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

## **PAGE DE GARDE**

**(remise obligatoirement avec la copie)**

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 Viandes stockées 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	

Code examen : 51 33 403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2009
Épreuve : <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 –</b>		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	<b>SUJET</b>
		S 1/16

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

### **MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE**

Vous êtes employé(e) dans un établissement hôtelier « Les Ducs de Bourgogne » situé à Beaune, en Bourgogne (Département 21).



L'établissement « Les Ducs de Bourgogne » propose à sa clientèle :

- Un bar « Les Hospices » ;
- Un bar à vin « Le Bouchon Bourguignon » ;
- Un restaurant gastronomique « La lumière de Cluny » ;
- Une brasserie « L'Hôtel Dieu » ;
- Un service brunch « Comme à la maison » ;
- Un hôtel de 104 chambres en catégorie 3 étoiles.

Vous êtes actuellement commis de restaurant. Monsieur DURANT, directeur de l'entreprise, souhaite vous faire évoluer au sein de son établissement et vous propose le poste de **commis polyvalent**. Cette évolution hiérarchique vous permettra d'améliorer votre culture professionnelle. Vos nouvelles fonctions vous amèneront à :

- travailler au restaurant et au bar avec des responsabilités plus étendues ;
- assister le responsable de l'économat une demi-journée par semaine pour gérer les stocks de marchandises et travailler davantage avec le chef de cuisine.

Vous allez passer quelques heures avec Monsieur DURANT puis avec l'économiste afin de vous préparer à vos nouvelles fonctions.

Code examen : 51 33 403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : <b>EP2</b>	S.2009	<b>S 2/16</b>
----------------------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **TRAVAIL À FAIRE**

1. *Monsieur DURANT souhaite vérifier si vous connaissez bien la structure professionnelle du restaurant gastronomique. La brigade de restaurant est composée des différents postes hiérarchiques, listés en Annexe 1. Monsieur DURANT vous demande de compléter l'organigramme du restaurant, en attribuant un titre à chaque fonction.*

→ À partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et de l'Annexe 1, renseigner le **Document A**.

2. *L'établissement propose un service de restauration en chambre. Pour améliorer les prestations de ce service, le brunch « Comme à la maison » a été également mis en place. Monsieur DURANT souhaite informer la clientèle de cette nouvelle prestation et vous demande de réfléchir à une plaquette publicitaire pour les chambres. Vous lui proposez une définition et une composition du brunch sous forme de phrases rédigées.*

→ À partir de vos connaissances, compléter le **Document B**.

3. *Pour fidéliser la clientèle du bar à vin « Le bouchon bourguignon » et animer ses ventes, Monsieur DURANT propose chaque mois un jeu concernant le domaine du vin. Il souhaite vous faire tester celui du mois d'Août, qui se présente sous la forme d'un mot croisé avec comme thème le vocabulaire d'œnologie.*

→ À partir de vos connaissances et des définitions présentées en Annexe 2, compléter le **Document C**.

4. *L'économe souhaite restructurer son local de stockage des marchandises. Il en prévoit un plan et vous demande de l'aider à placer les catégories de produits livrés (Annexe 3) sur son projet, puis de renseigner les différentes températures de stockage réglementaires.*

→ À partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et de l'Annexe 3, renseigner le **Document D**.

5. *Le restaurant gastronomique « La lumière de Cluny » propose à sa clientèle une carte des mets comportant un choix de plats à base de viande de boucherie (Annexe 4). L'économe vous demande de sortir, à l'intention du chef de cuisine, les pièces de viande nécessaires à l'élaboration des six plats de la carte, d'après l'inventaire de la chambre froide « Viande » présenté en Annexe 5.*

→ À partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et des Annexes 4 et 5, compléter le **Document E**.

6. *Vous aidez l'économe à ranger les différentes huiles. Il vous interroge sur les sigles présents sur certaines étiquettes d'huile.*

→ À partir de vos connaissances, renseigner le **Document F**.

Code examen : 51 33 403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : <b>EP2</b>	S.2009	S 3/16
----------------------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. De passage à l'économat et vous voyant travailler sur le rangement des huiles, le chef souhaite que vous établissiez un tableau indiquant par une croix les utilisations possibles de chaque huile selon leur produit de base.

→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le Document G.

8. Les établissements Bourdon livrent le poisson. L'économe vous demande alors de le ranger dans le timbre à poissons, en respectant le classement prévu (un étage par famille de poisson). Pour cela, vous aidez du bon de livraison présenté (Annexe 6).

→ À partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et de l'Annexe 6, compléter le Document H.

9. En rangeant le poisson, vous remarquez sur la porte du timbre une affiche abîmée. Celle-ci représente, sous la forme d'un schéma, les conditions de stockage du poisson frais, et en précise les critères de fraîcheur. Devant votre intérêt pour ce document, l'économe vous propose de le remettre en état.

→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, complétez le Document I.

10. L'économe vous confie ensuite le bon de livraison des alcools reçus la veille (Annexe 7). Il souhaite que vous rangiez les boissons alcoolisées, en respectant le classement prévu dans la cave.

→ À partir de vos connaissances et de l'Annexe 7, renseigner le Document J.

11. Monsieur DURANT vous demande de confectionner le plateau de fromages pour le restaurant gastronomique « La Lumière de Cluny ». Pour cela, vous disposez de l'inventaire en Annexe 8. Monsieur DURANT souhaite que le plateau comporte sept fromages d'Appellation d'Origine Contrôlée de familles et de régions françaises différentes. Vous confectionnez dans un premier temps les étiquettes d'identification des fromages sélectionnés, en indiquant le lait utilisé et la région de provenance.

→ À partir de vos connaissances et de l'Annexe 8, compléter le Document K.

12. Dans la matinée, vous croisez Alain, récemment embauché comme commis de salle. Ce dernier éprouve des difficultés concernant l'argumentation commerciale de deux plats de la carte du restaurant gastronomique « La Lumière de Cluny ». Il vous demande de l'aider à rédiger cette argumentation commerciale.

→ À partir de vos connaissances, compléter le Document L.

13. Alain vous demande ensuite de lui expliquer la signification des différentes mentions sur une étiquette de canadienne d'œufs qu'il vient de trouver dans le classeur de suivi de traçabilité.

→ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le Document M.

Code examen : 51 33 403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : <b>EP2</b>	S.2009	S 4/16
----------------------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

## LES ANNEXES

### **Annexe 1 : Liste des différents personnels de la brigade du restaurant gastronomique « La lumière de Cluny »**

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Barman ;</li> <li>✓ Chef de rang ;</li> <li>✓ Chef Sommelier ;</li> <li>✓ Commis barman ;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Commis de rang ;</li> <li>✓ Commis sommelier ;</li> <li>✓ Directeur de restaurant ;</li> <li>✓ Maître d'hôtel.</li> </ul> |
|---|--|

### **Annexe 2 : Définitions du vocabulaire oenologique**

Place dans la grille		Définitions oenologiques
<b>Horizontale</b>	<b>B 1</b>	Ajouter du sucre dans le moût pour augmenter le degré alcoolique du vin
	<b>D 3</b>	Enlever les rafles totalement ou partiellement suivant les caractéristiques recherchées du vin
	<b>G 9</b>	Récolter le raisin à maturité
	<b>I 3</b>	Combler l'évaporation naturelle et l'absorption des bois neufs d'un fût pour éviter l'oxydation
	<b>I 12</b>	Ajouter des levures dans le moût pour favoriser la fermentation alcoolique.
	<b>L 4</b>	Éclater les grains de raisins pour libérer le maximum de jus.
<b>Verticale</b>	<b>B 1</b>	Ajouter au vin des produits qui permettent d'obtenir des vins clairs
	<b>A 3</b>	Mettre en cuve le moût pendant une période plus ou moins longue pour qu'il se transforme en vin
	<b>F 6</b>	Faire éclater les grains de raisins pour mettre en contact le jus et tous les autres éléments qui composent la grappe de raisin
	<b>A 13</b>	Séparer le vin clair des lies
	<b>A 16</b>	Cette opération a pour but de : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aérer le moût pendant la fermentation ;</li> <li>✓ Oxygéner les levures ;</li> <li>✓ Améliorer la fermentation ;</li> <li>✓ Donner une couleur homogène au moût.</li> </ul>

Code examen : 51 33 403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : <b>EP2</b>	S.2009	S 5/16
----------------------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

### **Annexe 3 : Catégories de produits livrés à l'économat**

- ✓ Viandes fraîches ;
- ✓ Légumes frais ;
- ✓ Produits surgelés ;
- ✓ Crèmes glacées et sorbets ;
- ✓ Pommes de terre ;
- ✓ Conserves appertisées ;
- ✓ Poissons frais ;
- ✓ Crèmerie, œufs et fromages ;
- ✓ Bulbes ;
- ✓ Volailles fraîches.

### **Annexe 4 : Extrait de la carte des mets (les viandes)**

- La côte de veau « sous la mère », jus réduit  
Poêlée de champignons et pommes cocottes..... 19 €
- L'osso-bucco milanaise  
Tagliatelles fraîches et petits légumes farcis..... 18 €
- Le tournedos de Charolais  
Garniture Châtelaine ..... 25 €
- L'entrecôte grillée « Marchand de vin »  
Pomme Darphin et légumes croquants..... 21 €
- Le lamb-chop grillé, sauce béarnaise  
Petit tian de légumes provençaux..... 22 €
- Civet de porc fermier en cocotte  
Purée de ratte et carottes de Créance..... 16 €

### **Annexe 5 : Viande stockée dans la chambre froide « Boucherie »**

Article	Unité	Quantité
Carré de veau	Kg	5,2
Noix de veau	Kg	3,1
Jarret de veau	Kg	4,3
Noix d'entrecôte	Kg	7,8
Filet de bœuf	Kg	5,4
Gîte de bœuf à la noix	Kg	4,7
Épaule d'agneau désossée	Kg	2,6
Selle d'agneau sur l'os	Kg	6,1
Gigot d'agneau entier	Kg	5,1
Longe de porc désossée	Kg	5,9
Épaule de porc désossée	Kg	6,4
Poitrine de porc fraîche	Kg	2

Code examen : 51 33 403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : <b>EP2</b>	S.2009	S 6/16
----------------------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

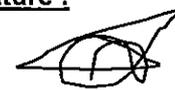
**Annexe 6 : Bon de livraison du poisson**

<b>Poissonnerie</b> <b>S.A. Bourdon et Fils</b> S.A. au capital de 38 113 euros Avenue Victor Hugo – DIJON Tél. 04 27 81 31 51 – FAX 04 27 83 81 48 R.C.S. Dijon 301 862 470 Siret 301 862 470 00038 – N° TVA FR 76 301 862 470		
Dijon le : 12 Juillet 2009		Bon de livraison N° 129256
Destinataire : Ets Les Ducs de Bourgogne		
<b>Désignation</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>
Barbue	Kg	8,7
Brochet	Kg	4,8
Colin	Kg	6,3
Dorade	Kg	2,6
Merlan	Kg	3,5
Lotte	Kg	10,5
Rouget	Kg	7,1
Sandre	Kg	2,5
Sole filet	Kg	5,4
Thon	Kg	4,5
Truite	Kg	2,6
Turbot	Kg	3,9
<b>Marchandises réceptionnées le :</b> 12 juillet 2009		<b>Signature :</b> 

Code examen : 51 33 403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : <b>EP2</b>	S.2009	S 7/16
----------------------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Annexe 7 : Bon de livraison des alcools**

<b>S.A. Le Cellier de Bourgogne</b> S.A. au capital de 53 000 euros Zone d'Activités des Vignes – DIJON Tél. <b>04 32 16 24 61 – FAX 04 32 16 25 66</b> R.C.S. Dijon 409 708 275 Siret 301 862 470 00038 – N° TVA FR 76 301 862 470		<b>Destinataire :</b> Ets les Ducs de Bourgogne	
Dijon le : 11 Juillet 2009		Bon de livraison N° 72 154	
<b>Désignation</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	
Whisky Grant's	Bouteille	6	
Crème de cassis Vedrenne	Bouteille	6	
Rhum blanc Les Casaniers	Bouteille	3	
Gin Bosford	Bouteille	4	
Vodka Bestinoff	Bouteille	3	
Cognac Charles Meiteil	Bouteille	4	
Calvados Boudart	Bouteille	2	
Martini rouge	Bouteille	6	
Grand Marnier	Bouteille	3	
Poire Williamine	Bouteille	2	
Ricard	Bouteille	2	
Téquila	Bouteille	2	
<b>Marchandises réceptionnées le :</b>		<b>Signature :</b>	
11 juillet 2009			

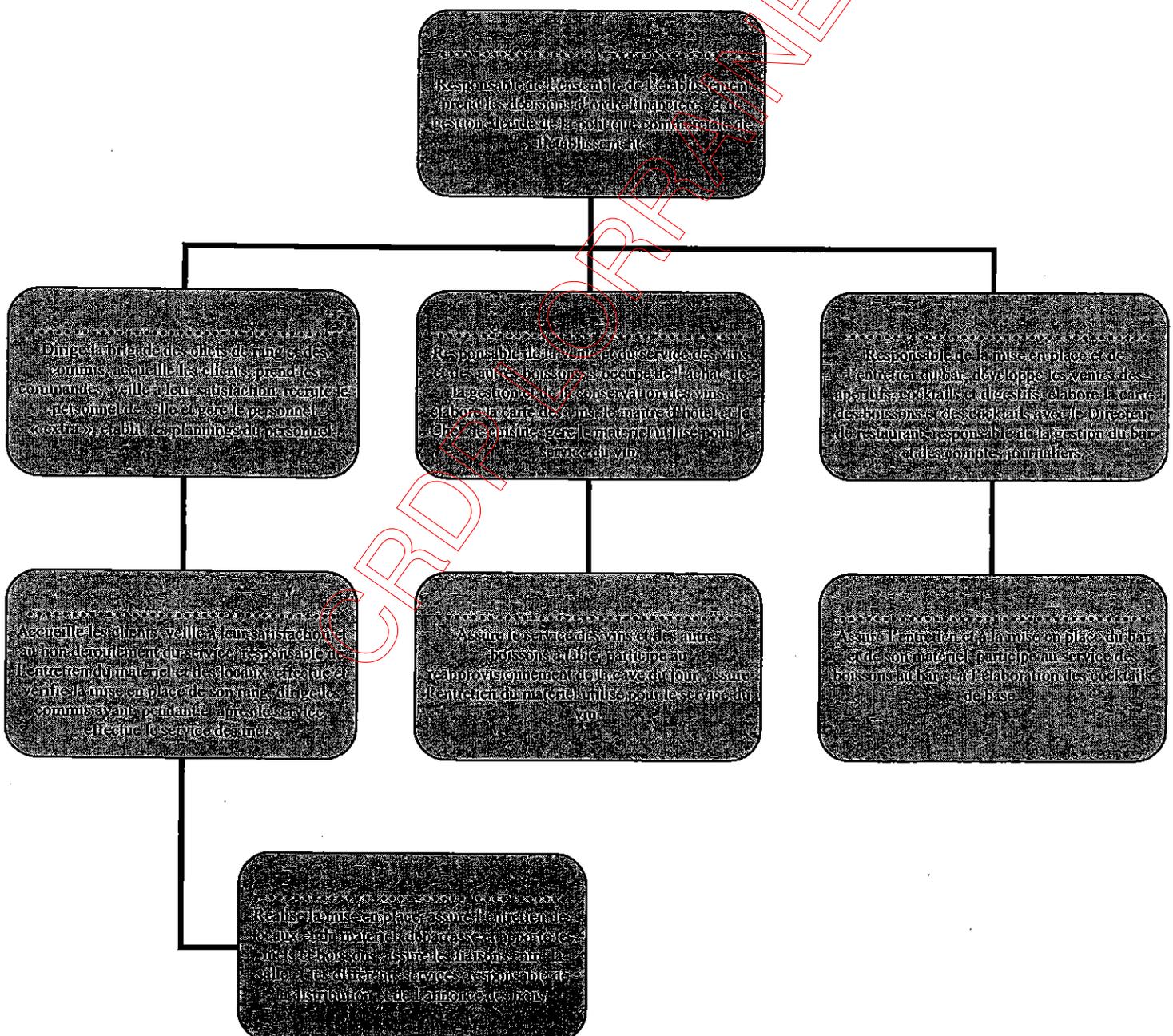
**Annexe 8 : Inventaire de la cave à fromages**

Les Ducs de Bourgogne			Inventaire du 11/07/09		
Appellation	U	Qté	Appellation	U	Qté
Beaufort	Kg	0,6	Langres	P	2
Brie de Meaux	Kg	1,2	Maroilles	P	1
Brocciu	Kg	0,6	Munster	P	1
Camembert de Normandie	P	3	Ossau-Iraty	Kg	0,7
Chaource	Kg	1,5	Reblochon	P	2
Comté	Kg	1,8	Roquefort	Kg	0,6
Epoisses	P	3	Sainte-Maure de Touraine	P	2
Laguiole	Kg	1,6	Saint-Nectaire	Kg	0,6
Salers	Kg	0,8	Bleu de Gex	Kg	0,3
Selles-sur-Cher	P	3	Morbier	Kg	0,6
Valençay	P	2	Cantal	Kg	0,9

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

## LES DOCUMENTS À RENDRE

### Document A : L'organigramme du service du restaurant gastronomique « La lumière de Cluny »



Code examen :  
51 33 403

**BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES**  
**TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

Épreuve : **EP2**

S.2009

S 9/16

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

<b>Définition du « brunch »</b>	
<b>Produits proposés lors du « brunch »</b>	

**Document C : Jeu « mots croisés » du mois d'Août pour le bar à vin « Le Bouchon Bourguignon »**

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

Code examen :  
51 33 403

**BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES**  
**TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

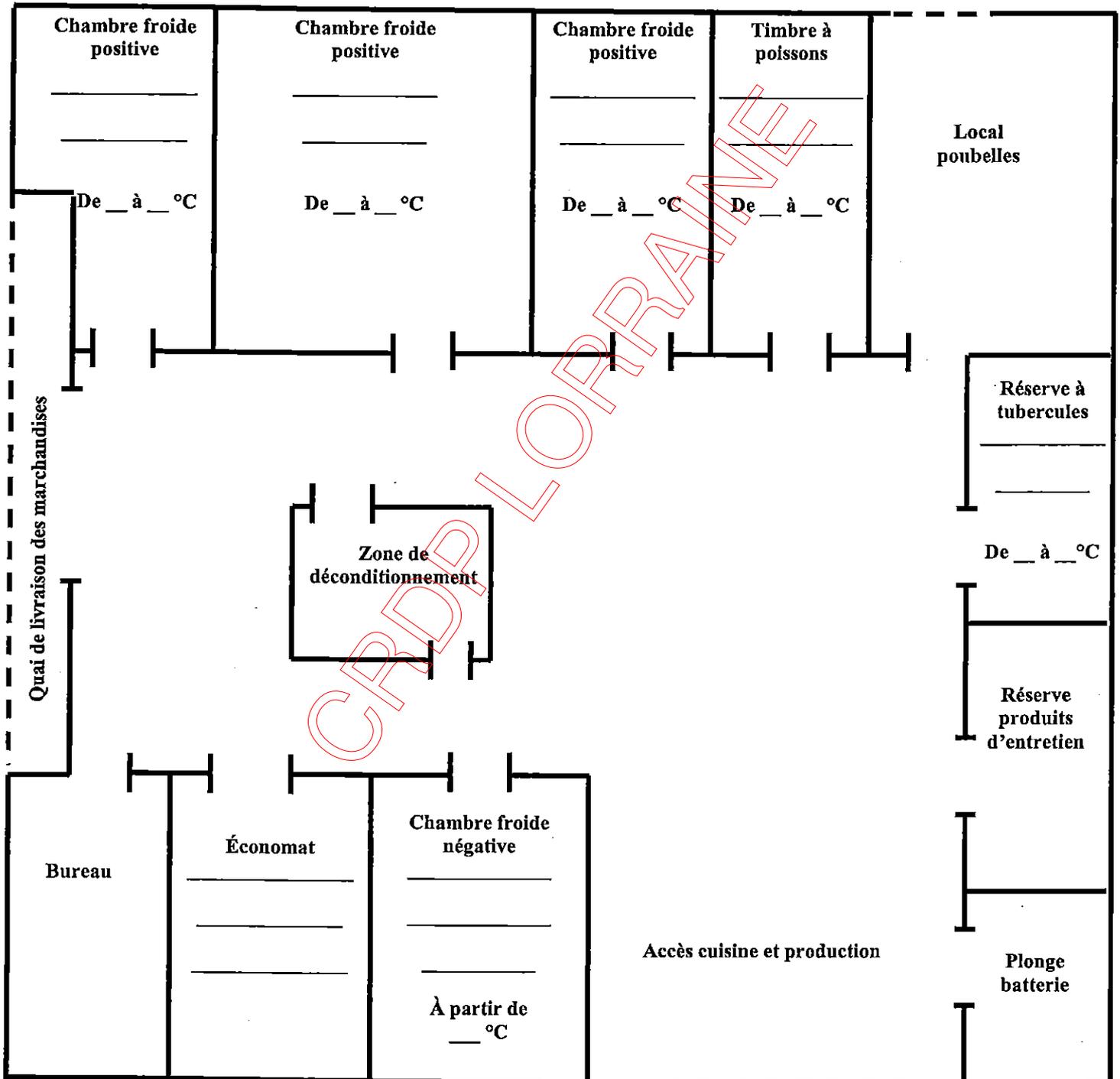
Épreuve : **EP2**

S.2009

S 10/16

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Document D : Plan de l'économat**



Code examen :  
51 33 403

**BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES**  
**TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

Épreuve : **EP2**

S.2009

S 11/16

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Document E : Identification des découpes de viande pour la carte**

PLATS DE LA CARTE	PIECES DE VIANDE À CHOISIR
La côte de veau « sous la mère », jus réduit	➤
L'osso-bucco milanaise	➤
Le tournedos de Charolais Châtelaine	➤
L'entrecôte grillée « Marchand de vin »	➤
Le lamb-chop grillé, sauce béarnaise	➤
Civet de porc fermier en cocotte	➤

**Document F : L'étiquetage des huiles végétales**

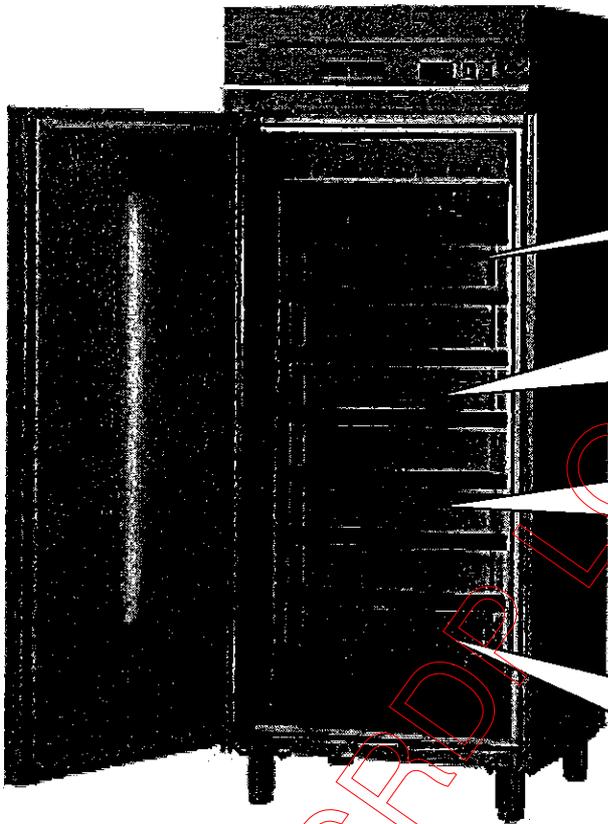
Sigles présents sur l'étiquette	Signification du sigle

**Document G : L'utilisation des huiles végétales en cuisine**

	Arachide	Pépins de raisin	Olive	Tournesol	Noix
Assaisonnement					
Cuisson					
Friture					

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

### Document H : La classification des poissons



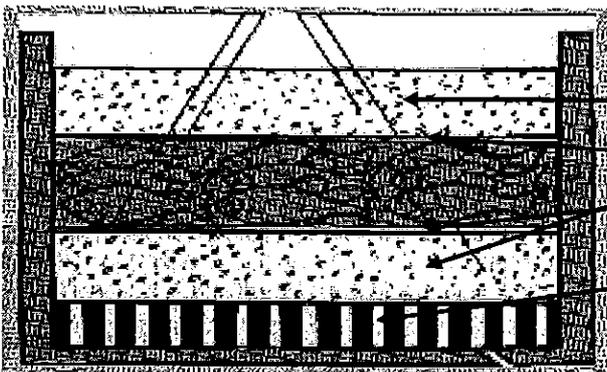
Poissons de mer ronds 2 filets

Poissons de mer plats 4 filets

Poissons de mer plats 2 filets

Poissons d'eau douce

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



Éléments
Température comprise entre ... et ... °C

Code examen :  
51 33 403

**BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES**  
**TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

Épreuve : **EP2**

S.2009

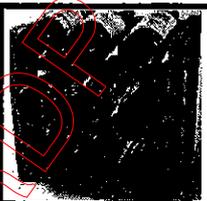
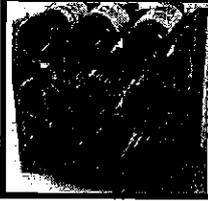
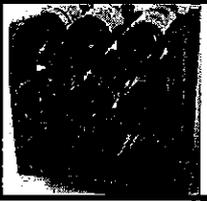
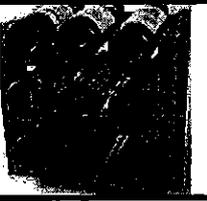
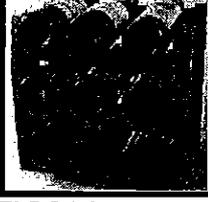
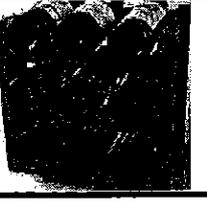
S 13/16

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

	Critères de fraîcheur
Oeil	
Ouïes	
Écailles	
Peau	
Abdomen	
Anus	

**Document J : La classification des boissons alcoolisées**

<b>Eau de vie de grain</b>	<b>Eau de vie de plantes</b>	<b>Eau de vie de cidre</b>
		
<b>Eau de vie de vin</b>	<b>Crèmes et Liqueurs</b>	<b>Vermouth</b>
		
<b>Anis</b>	<b>Eau de vie de fruits</b>	<b>Quinquina</b>
		

Code examen :  
51 33 403

**BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES**  
**TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

Épreuve : **EP2**

S.2009

S 14/16

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Document K : Le plateau de fromages**

Diagram illustrating the structure of a cheese plate (Document K). It consists of six callout boxes, each containing a form for recording information about a cheese:

- Appellation** (top line)
- Lait** (middle line)
- Région** (bottom line)

The boxes are arranged in two columns of three, with lines connecting them to show relationships between different cheeses on the plate.

**Document L : L'argumentation commerciale**

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

Code examen : 51 33 403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES</b>	Épreuve : <b>EP2</b>	S.2009	S 15/16
----------------------------	---	----------------------	--------	---------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Document M : L'étiquetage des oeufs**

3 :  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
21 :  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
406 :  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
01 :  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_