

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 :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Né(e) le :	
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	Émargements
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^{ère} partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

PAGE DE GARDE
(remise obligatoirement avec la copie)

Questions	Annexes	Documents à rendre	Questions sur	Points obtenus
1	1. Bons de livraison	A	6,5	
2	2. Étiquettes commerciales de volaille	B	6,5	
3	3. Étiquette de fruits	C	2	
4		D	5	
5		E	5	
6	4. Inventaire matériel pâtisserie	F	5	
7		G	6	
8	5. Carte de France des fromages A.O.C.	H	6	
9		I	4	
10	6. Extrait d'un texte sur la grappe de raisin	J	4	
11	7. Extrait de l'inventaire de cave	K	6	
12	7. Extrait de l'inventaire de cave	L	4	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2007
Épreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES – EP2 -		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	SUJET
		S 1/13

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes employé(e) en qualité de commis polyvalent au restaurant « Le Rossini » dont les caractéristiques sont les suivantes :

Situation géographique : Dijon, Côte d'Or (21)

Type de restauration : Classique et régionale

Capacité d'accueil : 60 couverts dans deux salles de restaurant climatisées

Votre établissement doit accueillir, le jeudi 12 Juillet, un groupe de touristes du Nord de la France de 40 personnes en visite dans la région.

Le menu prévu est le suivant :

**Feuilleté aux Champignons
Poulet de Bresse rôti
Méli mélo de Légumes primeurs
Assiette de Fromages
Pomme confite et Coulis de Cassis**

**Crémant de Bourgogne
Eaux Minérales,
Vins, Café**

Lors des journées précédant cette manifestation, Monsieur CONSTANTIN, votre directeur, est amené à vous confier différentes tâches préparatoires.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	S 2/13
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE

1. Le lundi, vous réceptionnez les marchandises en cuisine. Après contrôle des bons de livraison présentés en **Annexe 1**, vous êtes chargé(e) de ranger l'ensemble des produits livrés dans les différents lieux de stockage.

→ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 1**, indiquer les lieux de stockage des différents produits (**Document A**).

2. Votre volailler a livré un colis de volaille, dont les étiquettes sont présentées en **Annexe 2**. Dans un premier temps, vous expliquez à un stagiaire qui vous aide, la différence d'étiquetage, puis vous lui indiquez la volaille que vous utiliserez pour le menu du jeudi.

→ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 2**, distinguer les deux volailles et indiquer celle servie le Jeudi (**Document B**).

3. En rangeant les fruits et légumes, le stagiaire vous interroge sur l'étiquette des pommes Golden présentée en **Annexe 3**.

→ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 3**, répondre aux questions du stagiaire en complétant le **Document C**.

4. Le chef vous demande de réfléchir sur l'utilisation des autres volailles livrées. Vous lui proposez donc 4 appellations culinaires complètes (plat avec sauce et garniture) qui font appel à des modes de cuisson différents.

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

5. L'après-midi, vous préparez la pâte feuilletée pour le menu, avec l'aide du stagiaire. En travaillant, vous lui expliquez les différentes utilisations de cette pâte associée à une garniture, en cuisine et en pâtisserie.

→ À partir de vos connaissances et de l'exemple donné, compléter le **Document E**.

6. Pour décorer l'assiette de dessert, vous devez préparer une crème anglaise. Vous demandez au stagiaire qui vous accompagne, de vous préparer le matériel nécessaire. Pour cela, vous disposez d'une liste de matériels présentée en **Annexe 4**. Vous lui indiquez ensuite les ingrédients dont vous aurez besoin.

→ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 4**, indiquer vos besoins sur le **Document F**.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	S /3/13
---------------	---	----------------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. Le mercredi, vous passez la journée à la préparation du banquet en salle. Dans un premier temps, vous rédigez un argumentaire de vente pour l'ensemble du menu (entrée, plat et dessert) à l'intention de vos collègues de service.

→ À partir de vos connaissances et de la mise en situation, compléter le **Document G**.

8. Vous vous apercevez ensuite que les fromages n'ont pas été commandés pour le lendemain. Monsieur CONSTANTIN vous demande de sélectionner 4 appellations pour préparer l'assiette de fromages en respectant les consignes suivantes :

- 4 familles différentes ;
- 4 régions différentes.

Pour cela, vous vous aidez de la carte des fromages AOC accrochée dans l'office du restaurant (**Annexe 5**).

→ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 5**, compléter le **Document H**.

9. Pour agrémenter cette assiette de fromage, vous proposez à Monsieur CONSTANTIN quatre produits d'accompagnement (hors pain, beurre et boissons).

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

10. La région bourguignonne est réputée pour sa production viticole. Le groupe que vous accueillez jeudi, aura visité une cave dans la matinée. Le guide souhaite organiser, pendant le déjeuner, un petit questionnaire sur l'élaboration du vin, en s'inspirant d'un texte d'une revue viticole (**Annexe 6**). Vous l'aidez dans cet exercice en indiquant les bonnes réponses du questionnaire fourni.

→ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 6**, cocher les bonnes réponses sur le **Document J**.

11. En fin de journée, vous devez effectuer la remontée de cave pour le menu du lendemain. Vous devez servir un vin blanc et un vin rouge de la région bourguignonne. Vous proposez à Monsieur CONSTANTIN 3 vins blancs et 3 vins rouges, en stock dans la cave, d'après l'inventaire permanent fourni en **Annexe 7**.

→ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 7**, compléter le **Document K**.

12. Monsieur CONSTANTIN souhaite présenter au groupe un chariot de digestif à l'issue du repas. Vous préparez ce chariot en sélectionnant les produits disponibles dans la cave (**Annexe 7**) et en respectant les consignes suivantes :

- une eau-de-vie de plante ;
- une eau-de-vie de fruits ;
- une eau-de-vie de vin ;
- une liqueur.

→ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 7**, compléter le **Document L**.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	S 4/13
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES ANNEXES

ANNEXE 1 : Bons de livraison

Fournisseur : Dijon Primeurs 8 place des Halles 21000 DIJON BL N° 1002		Client : Le Rossini Boulevard Voltaire 21000 DIJON	
Articles	Unité	Quantités	
Ail	Kg	1	
Oignons	Kg	2	
Carottes	Kg	4	
Asperges vertes	Botte	8	
Navets longs	Kg	2	
Pommes de terre	Kg	4	
Fèves fraîches	Kg	2	
Champignons de Paris	Kg	2	
Pleurotes	Kg	5	
Pommes Golden	Kg	3	
Salades 4 ^{ème} gamme	Sachet	3	

Fournisseur : Socodale Zone d'activités Sud 21000 DIJON BL N° 42		Client : Le Rossini Boulevard Voltaire 21000 DIJON	
Articles	Unité	Quantités	
Beurre	Kg	8	
Lait	L	20	
Crème épaisse	Kg	3	
Œuf	Pièce	360	
Margarine feuilletage	Kg	3	

Fournisseur : La Bressoise Chemin des Coqs 01000 BOURG EN BRESSE BL N° 5768A		Client : Le Rossini Boulevard Voltaire 21000 DIJON	
Articles	Unité	Quantités	
Poulet fermier Label Rge	Pièce	12	
Poulet de Bresse	Pièce	12	

Fournisseur : DUVAL Épicerie Zone Industrielle Nord 21000 DIJON BL N° 9986		Client : Le Rossini Boulevard Voltaire 21000 DIJON	
Articles	Unité	Quantités	
Farine	Kg	10	
Morilles déshydratées	Kg	1	
Sucre en poudre	Kg	10	
Cannelle bâton	Kg	0,5	
Huile tournesol	L	12	

Fournisseur : Relais d'Argent Froid 12, avenue de Macon 21000 DIJON BL N° 657		Client : Le Rossini Boulevard Voltaire 21000 DIJON	
Articles	Unité	Quantités	
Purée de Cassis surgelé	Kg	3	
Petits pois surgelés	Kg	6	
Oignons grelots surgelés	Kg	6	

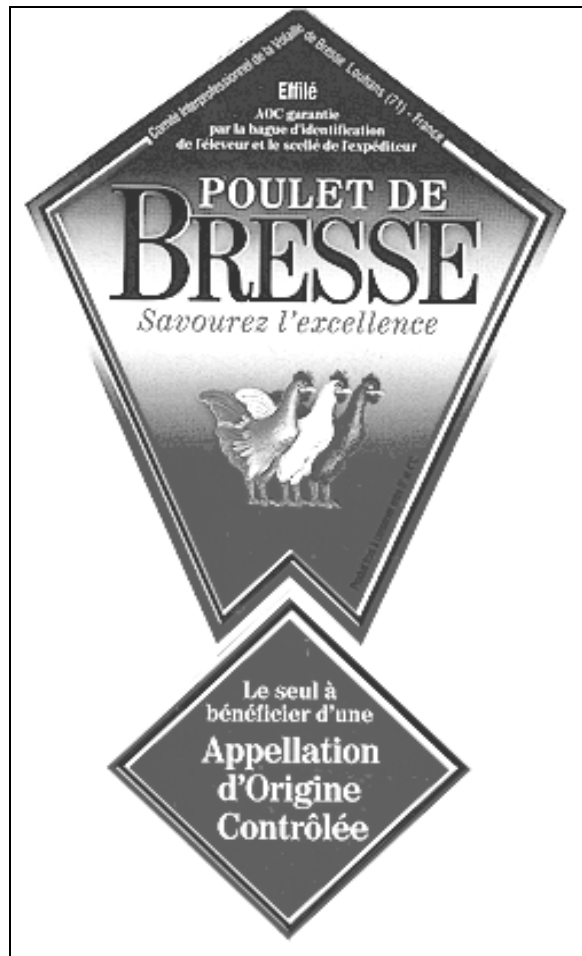
Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	S 5/13
---------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 : Étiquettes commerciales de volaille



Étiquette 1



Étiquette 2

ANNEXE 3 : Étiquette de fruits



N.B. : La partie droite de l'original de l'étiquette est de couleur verte.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	S 6/13
---------------	---	----------------------	--------	---------------

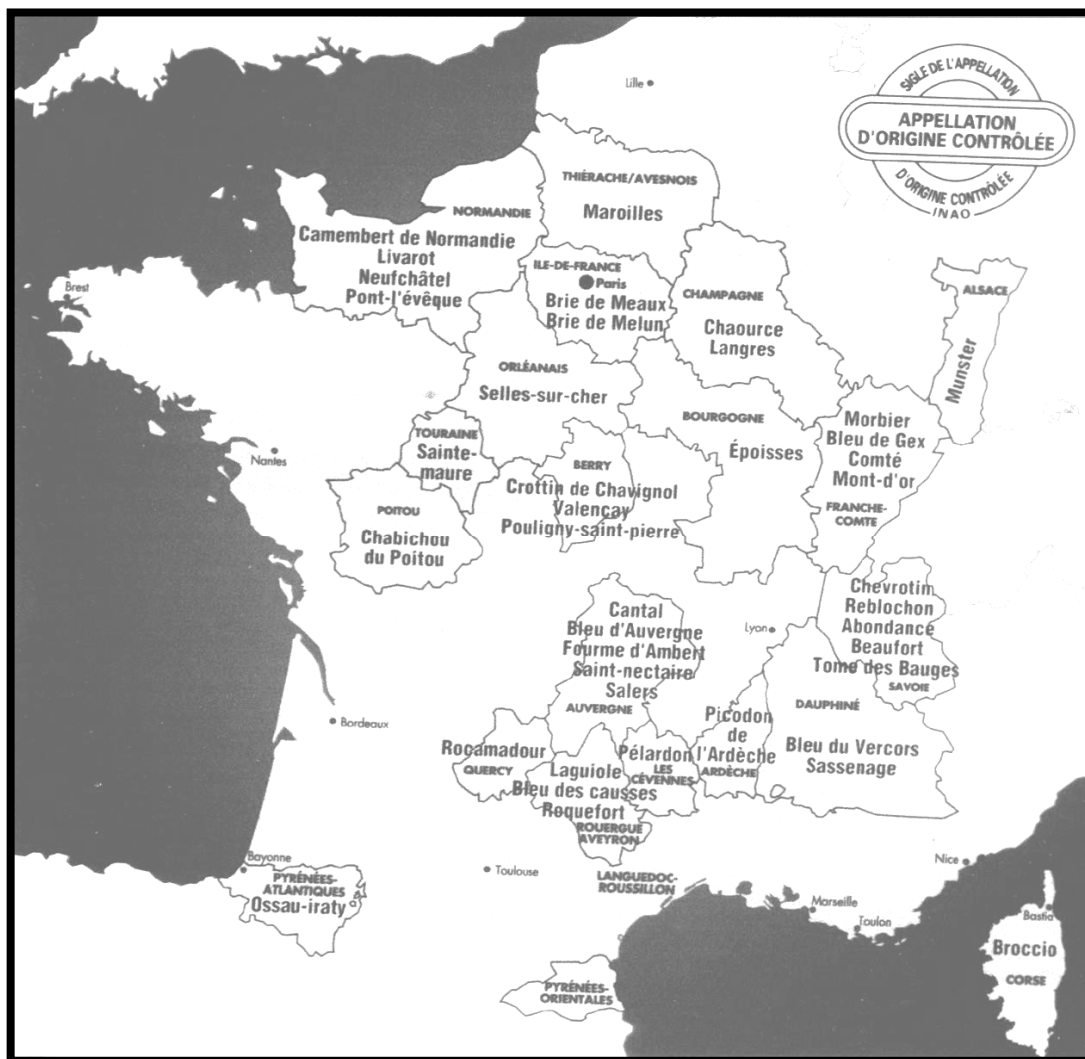
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4 : Inventaire matériel de pâtisserie

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| - 12 Culs de poule | - 4 chinois | - 6 poêles à crêpe Ø 160 mm |
| - 7 calottes | - 9 russes | - 5 sauteuses |
| - 23 plaques à débarrasser | - 3 bahuts | - 3 sautoirs |
| - 7 bains-marie à sauce | - 1 tamis | - 3 rouleaux à pâtisserie |
| - 5 moules à génoise Ø 200 mm | - 10 cercles à tarte Ø 200 mm | |
| - 5 fouets | - 1 bassine à blancs en cuivre | |
| - 2 poêlons à sucre | - 3 pochons | |
| - 1 passoire à queue | - 1 chinois étamine | |
| - 4 planches à découper | - 4 spatules en bois | |

ANNEXE 5 : Carte de France des fromages A.O.C.

Carte extraite du livre T.P. RESTAURANT Christian Ferret (éditions B.P.I.)



Code examen :

**BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

Épreuve : **EP2**

S.2007

S 7/13

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 6 : Extrait de texte sur la grappe de raisin

chaque grain de raisin est supporté par un pédicelle, qui se termine par un bourrelet; de celui-ci part le pinceau, formé par les vaisseaux venant de la rafle et qui assurent l'alimentation de l'ensemble des grains. En outre, une telle coupe montre qu'un grain de raisin est composé d'une pellicule, de pépins et d'une pulpe.

- *La pellicule, ou peau*, qui entoure le grain de raisin est formée de plusieurs couches de cellules épidermiques. Elle est recouverte par une cire — la pruine, ou fleur — qui protège les raisins de la pluie et de la rosée et retient les levures provenant du sol, lesquelles permettront la fermentation alcoolique du moût; à maturité, cette pruine est souvent altérée par des exsudats qui se développent à la surface du grain, en même temps que les levures, et aussi par la pourriture grise (R. Bessis).

Les couches les plus profondes des cellules de la pellicule contiennent des pigments jaunes, ou flavones, et des pigments rouges, les anthocyanes, qui donneront au vin sa couleur et que l'on peut également rencontrer dans la pulpe des baies de cépages dits « Teinturiers ». En dehors de ces cépages, si l'on veut obtenir du vin blanc avec des cépages rouges, il est nécessaire de séparer très vite la pellicule de la pulpe, avant toute fermentation, et ce d'autant plus que la solubilité des anthocyanes est favorisée par la chaleur et l'alcool.

La pellicule contient aussi des matières odorantes donnant au vin une saveur qui, chez certains cépages, est caractéristique — goût de « fox » (renard), de framboise, de violette, de muscat... Cette saveur est différente du bouquet, qui, lui, se développe au cours du vieillissement du vin.

Enfin, c'est dans la pellicule que se trouve surtout la vitamine C (acide ascorbique) du raisin, qui en contient relativement peu (en moyenne 5 mg pour 100 g).

- *Les pépins, ou graines*, sont en principe au nombre de quatre dans chaque baie; en fait, leur nombre varie habituellement de un à quatre. Les baies qui n'en contiennent aucun sont dites apyrènes.

Extérieurement, un pépin comporte une partie renflée suivie d'une pointe, ou bec, qui est reliée au pinceau. En coupe longitudinale, il présente vers l'extérieur deux téguments superposés, riches en tanin, protégeant un albumen — devenant rapidement corné — riche en huile, véritable organe de réserve de matières nutritives, et un embryon susceptible de germer et de donner une jeune vigne.

Les pépins peuvent apporter du tanin au vin, comme la rafle, mais il faut éviter de les écraser au foulage afin que l'huile qu'ils renferment ne communique pas au vin un goût désagréable. Ils contiennent également, mais en faible quantité, de la vitamine E, ou tocophérol.

Source : Magazine professionnel des Vins de Bourgogne

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	S 8/13
---------------	---	----------------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 7 : Extrait de l'inventaire de cave

Références : VB0000 Vin blanc VR0000 Vin rouge

Réf.	Appellations	Qté	PUHT	PTHT	Réf.	Appellations	Qté	PUHT	PTHT
Vins blancs					Vins rouges				
VB1895	Apremont	22	3.20	70.40	VR3719	Bandol	33	4.56	150.48
VB2548	Cassis	18	3.18	57.24	VR2864	Bergerac	41	4.61	189.01
VB1587	Chablis	36	6.11	219.96	VR2222	Chinon	26	6.25	162.50
VB1563	Condrieu	21	5.98	125.58	VR3594	Côte de Beaune	32	7.98	255.36
VB2584	Coteaux Champenois blanc	25	4.01	100.25	VR1058	Côtes de Nuits- Villages	24	8.05	193.20
VB2365	Entre-deux-Mers	48	3.25	156.00	VR2509	Coteaux Champenois rouge	18	6.55	117.90
VB2587	Gaillac	72	3.39	244.08	VR2867	Coteaux d'Aix-en- Provence	33	4.56	150.48
VB1589	Gewurztraminer	33	5.18	170.94	VR1039	Côtes du Jura	22	5.02	110.44
VB2547	Graves	41	6.48	265.68	VR5601	Crozes-Hermitage	25	8.48	212
VB2653	Jurançon sec	27	7.03	189.81	VR2670	Fitou	32	6.00	192
VB1648	L'Étoile	24	4.51	108.24	VR4001	Gigondas	14	8.02	112.28
VB1985	Pouilly Fuissé	24	7.25	174	VR3094	Macon	51	6.90	351.90
VB2485	Pouilly Fumé	31	7.33	227.23	VR5390	Madiran	33	6.01	198.33
VB6532	Riesling	38	6.25	237.50	VR8431	Margaux	21	9.55	200.55
VB4785	Saint-Joseph	19	7.38	140.22	VR2299	Médoc	27	8.79	237.33
VB6666	Sancerre	25	6.54	163.50	VR8400	Patrimonio	18	6.55	117.90
VB2531	Bourgogne Aligoté	19	4.69	89.11	VR3047	Pinot Noir d'Alsace	33	7.02	231.66
ALCOOLS									
	Crème de cassis	4	10.56	42.24		Armagnac	2	19.30	38.6
	Martini Rouge	3	10.22	30.66		Calvados Boulard	3	18.27	54.81
	Mirabelle	2	18.55	37.10		Get 31	2	14.30	28.60
	Rhum 3 Rivières	6	17.05	102.30		Martini Blanc	3	11.55	34.65
	Cognac Martel	3	16.43	49.29		Porto rouge	8	12.10	96.80
	Scotch Grant	8	13.91	111.28		Pure Malt	5	16.00	80
	Campari	4	12.63	50.52		Ricard	4	19.25	77
	Kirsch	2	18.19	36.38		Suze	2	16.60	33.20

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	S 9/13
---------------	---	----------------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES DOCUMENTS À RENDRE

Document A : Stockage des marchandises livrées

Lieu de stockage	Marchandises	Lieu de stockage	Marchandises
Chambre froide viandes		Chambre froide Beurre Œuf Fromages	
Chambre froide légumes		Conservateur – 18 °C	
Économat		Réserve à tubercules	

Document B : Tableau comparatif sur les volailles

	Étiquette 1	Étiquette 2
Dénomination de la volaille		
Présentation commerciale		
Signe officiel de qualité		
Durée d'élevage (81 jours mini ou 4 mois)		
Poulet servi le jeudi (mettre une croix dans la bonne case)		

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	S 10/13
---------------	---	----------------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document C : Description de l'étiquette de fruit

Questions du stagiaire	Vos réponses
Pourquoi la partie droite de l'étiquette est verte ?	
Dans la case calibre, que signifie 75/80 ?	

Document D : Préparations culinaires à base de volaille

Modes de cuisson	Préparations culinaires
Griller	
En ragoût	
Sauter	
Poêler	

Document E : L'utilisation de la pâte feuilletée

Pâte feuilletée +Garniture	Produit fini
Exemple : Pâte feuilletée + Farce de viande	➤ Friand
Pâte feuilletée + Crème d'amande	➤
Pâte feuilletée + Sauce Mornay	➤
Pâte feuilletée + Marmelade de pommes	➤
Pâte feuilletée + Crème pâtissière et glaçage	➤

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	S 11/13
---------------	---	----------------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document F : La crème anglaise

Matériel nécessaire	Denrées
➤	➤
➤	➤
➤	➤
➤	➤
➤	➤

Document G : Argumentation commerciale

Plat	Argumentation commerciale sous forme de phrases rédigées

Document H : Sélection des Fromages

Appellation	Famille	Lait	Région

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	S 12/13
---------------	---	----------------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document I : Produits d'accompagnement des fromages

-
-
-
-

Document J : Questionnaire Oenologique

- Les levures se trouvent { - dans les pépins
- sur la pellicule
- dans la pulpe
- Lors de la vinification en vin blanc, il n'y a pas { - de fermentation alcoolique
- de cuvaison
- de pressurage
- Le terme « chaptaliser » signifie { - apporter une certaine quantité de sucre à un moût
- apporter une certaine quantité d'alcool à un moût
- apporter des levures à un moût
- La rafle apporte { - des tanins
- du sucre
- de l'alcool

Document K : Vins prévus

	Vin blanc	Vin rouge
Appellation	➤	➤
	➤	➤
	➤	➤

Document L : Buffet de digestifs

Famille d'alcool	Alcool proposé
Eau-de-vie de plante	➤
Eau-de-vie de vin	➤
Liqueur	➤
Eau-de-vie de fruits	➤

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2007	S 13/13
---------------	---	----------------------	--------	----------------

