

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- Bon de livraison du Mareyeur	A	6	
2		B	4	
3		C	3.5	
4	2- Fiche technique de la sauce béarnaise	D	4	
5	3- Étiquettes des colis de canard	E	4.5	
6		F	5	
7	4- inventaire du matériel de pâtisserie	G	3	
8	5- Le planning de travail des commis	H	2	
9		I	4	
10	6- Composition du petit déjeuner buffet	J	5	
11		K	5	
12		L	6	
13	7- Ce que ne doit pas faire le serveur	M	4	
14		N	4	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2009
Épreuve : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 -		
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	SUJET
		S 1/16

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous avez postulé(e) pour un emploi de commis polyvalent dans un établissement hôtelier «Au Pays Normand» situé sur la côte Normande (76-Haute Normandie), où vous serez amené(e) à travailler au début de la saison estivale. Le directeur vous fixe en vue d'un entretien, un rendez-vous et joint une plaquette de l'établissement.

AU VRAI NORMAND

MENU (servi le midi en semaine)

Feuillantine de langoustines aux pointes
d'asperges
et effiloché d'endives

Magret de canard à l'orange
Petite tomate à la Duxelles de cèpes
Flan de courgette

Moelleux servi tiède au chocolat coulant
Crème anglaise



LES ENTRÉES
Soupe de poissons
Assiette de fruits de mer
Anguille en matelote
Carpaccio de Saint-Jacques et saumon
Salade landaise au filet de canard
Salade des pêcheurs

LES POISSONS
Sole soufflée sauce vin blanc
Tronçon de turbot grillé
Médailon de lotte aux agrumes
Filet de barbue aux endives
Bar de ligne grillé sauce champagne
Sole grillée beurre maître d'hôtel
Filet de truite sauvage aux amandes

LES VIANDES
Côte de bœuf grillée sauce béarnaise
Mignon de veau aux giroles
Onglet grillé Tatin d'échalotes
Persillade de noisettes d'agneau aux foies de volaille
* Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché

LES DESSERTS
Tartelette fine feuilletée aux pommes
Crème catalane
Moelleux servi tiède au chocolat coulant
Crème anglaise
Gratin de fruits frais aux pistaches

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 2/16
---------------	---	---------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE

1) *Pour réaliser le buffet de produit de la mer, le chef poissonnier vous demande de l'aide pour ranger la livraison du mareyeur et vous confie le bon de livraison **Annexe 1**.*

➔ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 1**, compléter le **Document A**.

2) *Dans l'un des conservateurs (timbre à poisson), il reste des filets de merlan et des filets de rascasse d'une livraison précédente. Le chef poissonnier vous demande comment vous allez réagir par rapport à cette situation et un dialogue s'installe.*

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

3) *De retour dans la cuisine, le chef rôtiisseur vous demande de l'assister dans la mise en place du poste grillade. Il aimerait que vous prépariez les différentes marinades instantanées viandes et poissons nécessaires pour les cuissons à ce poste.*

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

4) *Étant donné que vous êtes impliqué(e) dans la mise en place du service, le chef saucier vous demande de réaliser la sauce d'accompagnement de « la côte de boeuf grillée » avec en appui la fiche technique (**Annexe 2**). Celle-ci vous semble usagée et peu lisible ; vous proposez au chef de la rédiger au propre pour le lendemain.*

➔ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 2**, compléter le **Document D**.

5) *Le chef entremétier souhaite ensuite que vous réalisiez la cuisson des filets de canard en mise en place de « la salade Landaise ». Vous allez chercher la marchandise en chambre froide et vous êtes confronté(e) à un problème : deux colis de découpe de canard sont devant vous et vous ne savez pas lequel est le bon. De retour en cuisine, vous posez la question au chef, celui-ci, vous invite à aller chercher un paquet issu de chaque colis, de lui faire la lecture des étiquettes et d'en extraire les informations indispensables.*

➔ À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 3**, compléter le **Document E**.

6) *Après le service, vous êtes d'astreinte l'après-midi avec un apprenti, le chef vous a demandé de mettre en place les garnitures de légumes du menu servi le midi ; l'apprenti va chercher les différents légumes et vous avoue qu'il a des difficultés à les classer. Vous lui rappelez à l'aide d'un tableau succinct.*

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

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 3/16
---------------	---	---------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

7) *Pour accompagner « le moelleux au chocolat » du menu du jour, vous devez préparer une crème anglaise. Vous demandez à l'apprenti de vous préparer le matériel nécessaire. Pour cela, vous disposez d'une liste de matériels (Annexe 4). Vous lui indiquez les ingrédients dont vous aurez besoin.*

→ À partir de vos connaissances et de l'Annexe 4, compléter le **Document G**.

8) *Le jour suivant, le mardi, un commis de salle est absent. Vous êtes donc amené à passer en service et consulter rapidement le planning de travail (Annexe 5) du commis Albert, que vous remplacez.*

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

9) *Vous allez prendre votre service en salle et remarquez différents matériels. Vous interpellez le chef de rang et vérifiez avec lui l'utilisation du matériel mis à votre disposition.*

→ À partir de vos connaissances, renseigner en rédigeant une phrase le **Document I**.

10) *Un séminaire a demandé pour accueillir ses participants, un petit déjeuner continental sur buffet. Vous utilisez, pour dresser cette prestation, la composition du buffet petit-déjeuner de l'hôtel (annexe 6), en sélectionnant 3 produits de familles différentes.*

→ À partir de vos connaissances et de l'Annexe 6, compléter le **Document J**.

11) *Le buffet petit-déjeuner ne comporte pas encore de fromage issu de la région de l'hôtel. Alors que vous réfléchissez sur ceux présentés (Annexe 6), vous proposez deux nouveaux fromages normands d'appellation d'origine contrôlée, de deux familles différentes, qui peuvent facilement compléter le plateau.*

→ À partir de vos connaissances et de l'Annexe 6, compléter le **Document K**.

12) *Sur la carte, une assiette de fruits de mer est proposée aux clients. On vous demande de vérifier que cinq produits d'accompagnement soient bien en place à l'office, afin d'être rapidement servis.*

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

13) *Le service va commencer, le maître d'hôtel fait le point avec vous sur le comportement qu'un serveur doit avoir dans la salle de restaurant pendant le service. Il dispose pour cela d'une plaquette (Annexe 7) qui vous montre ce qu'il ne faut pas faire.*

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

14) *La journée s'est bien déroulée et vous rentrez chez vous. Sur le chemin, vous remarquez des panneaux publicitaires (document N). Vous vous rappelez alors, le cours sur les différentes formules de restauration auquel vous avez assisté lors de votre scolarité.*

→ À partir de vos connaissances, compléter le **Document N** en prenant en compte :
- Rédiger sous forme de phrases les caractéristiques des différentes enseignes,
- Cocher s'il s'agit d'une restauration commerciale ou collective à caractère sociale.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 4/16
---------------	---	---------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES ANNEXES


Annexe 1 : Bon de livraison du mareyeur

« LA CRIÉE » Boulevard des mouettes HOULGATE		Destinataire : « AU VRAI NORMAND »	Date : 04/07/09
			Bon de livraison N° 850
Réf.	Intitulé des produits	Quantité	Observations
069	Algues	1 sac	
058	Araignées vivantes	8 pièces	
127	Bar de ligne	3 Kg	
112	Barbue	4 Kg	
114	Bigorneaux	0.5 Kg	
015	Bulots	1 Kg	
035	Clams	1 Kg	
012	Coquilles Saint-Jacques	6 Kg	
078	Crevettes bouquets	1 Kg	
136	Crevettes grises	0.5 Kg	
047	Homard breton vivant	10 pièces	
093	Huîtres creuses de Normandie	24 douzaines	
026	Huîtres plates	12 douzaines	
055	Langoustines	5 Kg	
023	Merlan	6 Kg	
085	Praires	1 Kg	
001	Queue de lotte	4 Kg	
007	Queues de langoustes surgelées	6 pièces	
141	Saumon	3 Kg	
002	Sole filet	5 Kg	
025	Sole portion	15 pièces	
125	Tourteaux vivants	8 pièces	
115	Truite	3 Kg	
009	Turbotin	8 Kg	
		Contrôle livraison	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 5/16
---------------	---	---------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

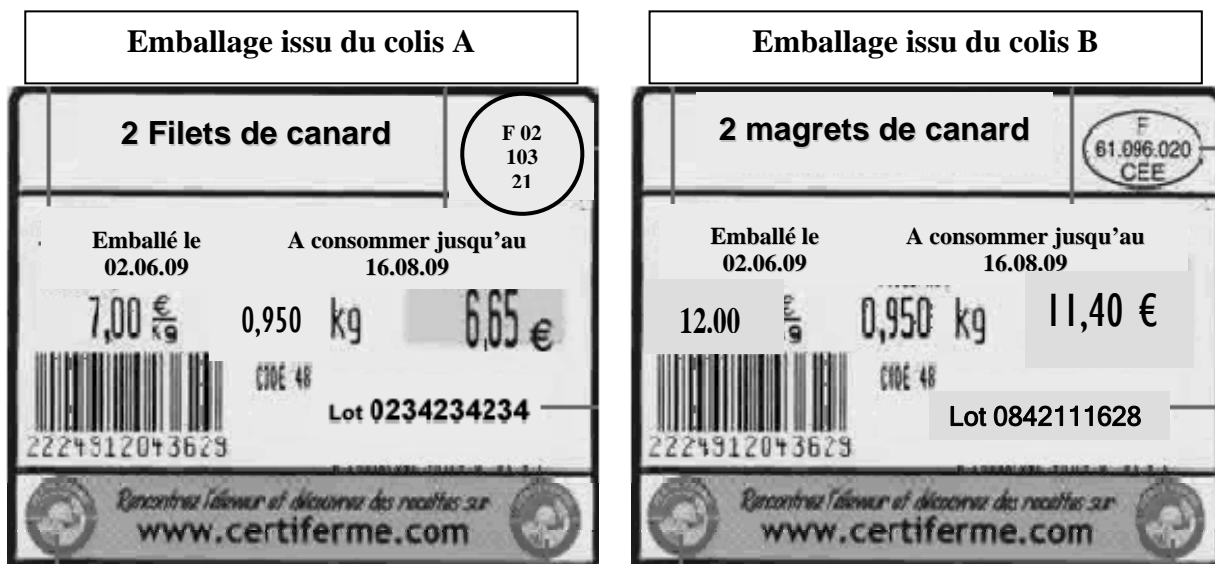
Annexe 2 : Fiche technique illisible

FICHE TECHNIQUE			
INTITULE			PHOTO OU CROQUIS DE DRESSAGE
Sauce béarnaise			
CODE FICHE	NOMBRE DE COUVERTS		
012	08		
RESPONSABLE			
DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Beurre	Kg	0.300	<ul style="list-style-type: none"> - Décanter le beurre. - Réaliser la réduction: <i>Échalotes ciselées, vinaigre</i> - <i>de poivre, un peu</i> <i>d'estragon haché, sel fin.</i> - Monter le sabayon: <i>des oeufs; monter les blancs et la</i> <i>réduction.</i> - Incorporer le beurre - Passer au chinois. - Adjoindre le reste des fines herbes. - Rectifier l'assaisonnement si besoin.
Échalotes	Pce	4	
Vinaigre	L	0.100	
Poivre en grains	Kg	0.050	
Estragon	Kg	0.005	
Cerfeuil	Kg	0.005	
Sel fin	Kg	PM	
Poivre de Cayenne	Kg	PM	
MATERIEL DE PREPARATION			MATERIEL DE DRESSAGE
Bain-marie à sauce, sauteuse, fouet à sauce, chinois étamine.			En saucière avec dentelle et doublure

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 6/16
---------------	--	---------------	--------	---------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 : Etiquettes de canard



Annexe 4 : Inventaire matériel de pâtisserie

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

Annexe 5 : Le planning de travail des commis

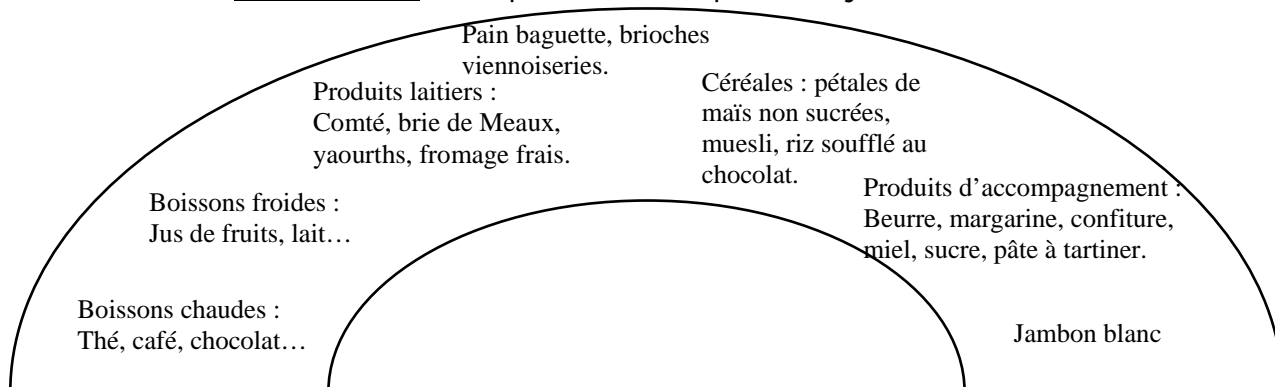
O : ouverture 9 h 00 – 11 h 15 / 12 h 00– 17 h 30
 C : coupure 12 h 00 – 14 h 30 / 19 h 00 – 00 h 20
 F : fermeture 16 h 45 – 18 h 30 / 19 h 00 – 01 h 00

Nom	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
François	O	O	F	F	C	R	R
Dominique	R	O	O	F	F	C	R
Patrick	R	R	O	O	F	F	C
Fabienne	C	R	R	O	O	F	F
Albert	F	C	R	R	O	O	F
Antoine	F	F	C	R	R	O	O
Céline	O	F	F	C	R	R	O

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 7/16
---------------	---	---------------	--------	--------

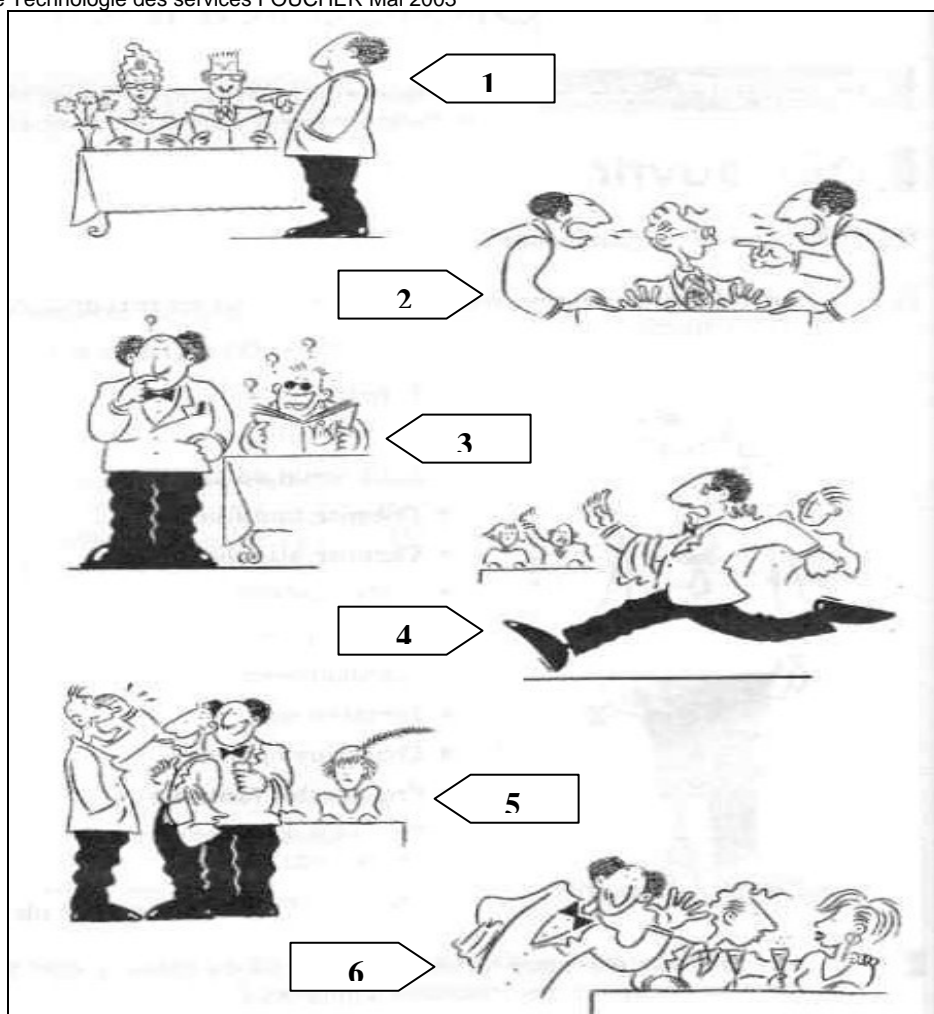
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 6 : Composition du petit déjeuner buffet



Annexe 7 : Ce que ne doit pas faire le serveur

Document issu de Technologie des services FOUCHER Mai 2003

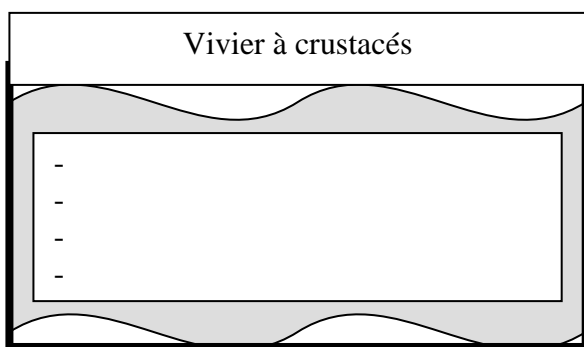
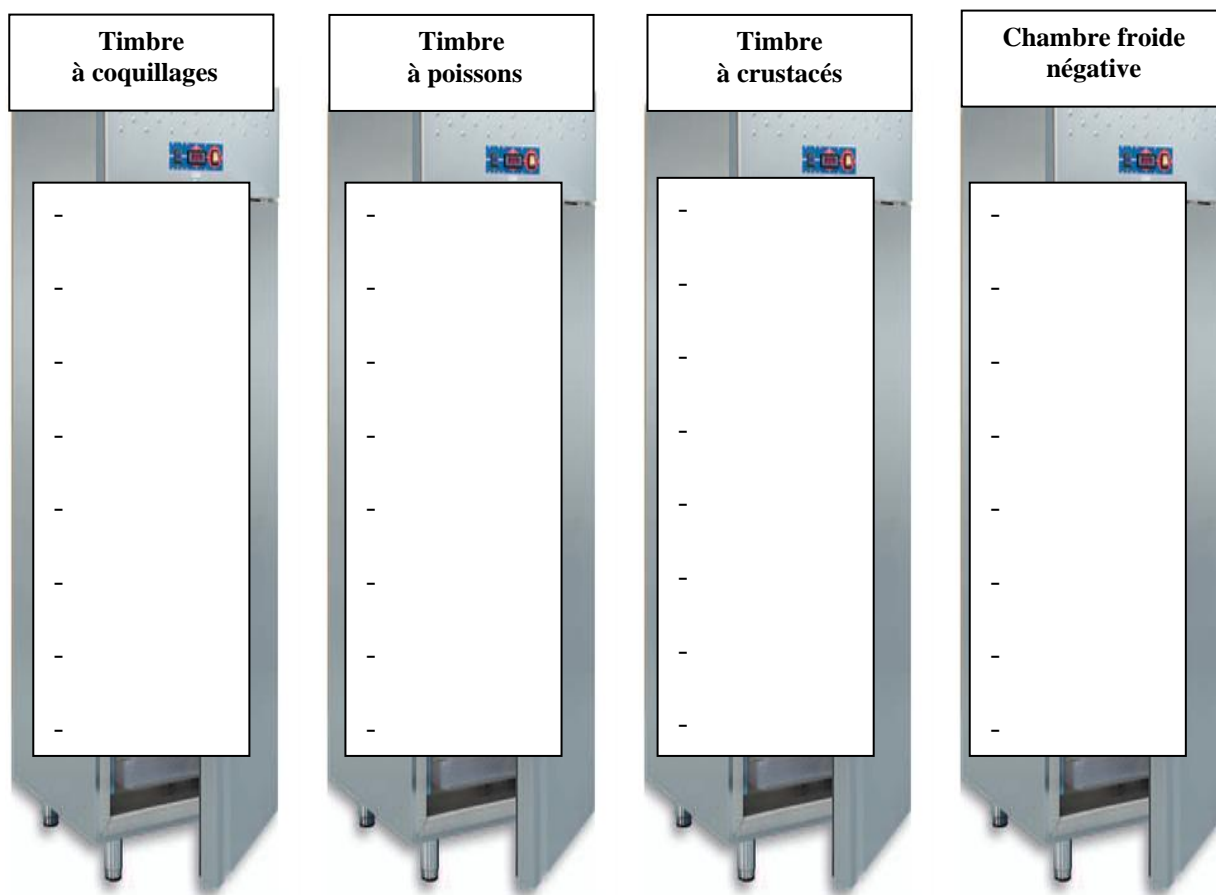


Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 8/16
---------------	---	---------------	--------	--------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES DOCUMENTS À RENDRE

Document A : Le stockage de la livraison de produit de la mer



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document B : Dialogue sur le poisson


- **Le chef** : *Tu viens de te rendre compte qu'il reste des poissons d'une livraison précédente. La marchandise est belle. Dans quelle préparation de la carte pourrions-nous utiliser les filets de merlans restants?*
- **Vous** : *Au vue de ce que je connais de la carte, cela pourrait être utilisé pour la des soles soufflées ou alors dans la de poissons.*
- **Le chef** : *Très bien, cela ne veut pas dire que ces filets poissons ne sont plus consommables, ils sont tout simplement moins nobles, et moins chers à l'achat. À ton avis, quels poissons de la livraison du jour sont les plus nobles ?*
- **Vous** : *....., et d'autres encore.*
- **Le chef** : *Bien, on en a terminé avec le rangement de cette livraison, retournons en cuisine.*
- **Vous** : *Oui Chef.*

Document C : Les marinades instantanées

Viandes	Poissons
*	*
*	*
*	*
	*

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document D : La sauce béarnaise

FICHE TECHNIQUE			
INTITULÉ			PHOTO OU CROQUIS DE DRESSAGE
Sauce béarnaise			
CODE FICHE	NOMBRE DE COUVERTS		
012	08		
RESPONSABLE			
DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
.....	Kg	0.300	<ul style="list-style-type: none"> - Décanner le beurre. - Réaliser la réduction: <i>Échalotes ciselées, vinaigre d'..... , de poivre, un peu d'estragon haché, sel fin.</i> - Monter le sabayon: <i>..... les oeufs ; monter les jaunes avec la réduction.</i> - Incorporer le beurre - Passer au chinois. - Adjoindre le reste des fines herbes. - Rectifier l'assaisonnement si besoin.
.....	Pce	4	
..... d'alcool	L	0.100	
.....	Kg	0.050	
Poivre en grains	Kg	0.005	
Estragon	Kg	0.005	
Cerfeuil	Kg	0.002	
Sel fin	Kg	PM	
Poivre de Cayenne	Kg	PM	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION :			MATÉRIEL DE DRESSAGE :
Bain-marie à sauce, sauteuse, fouet à sauce, chinois étamine.			En saucière avec dentelle et doublure.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 11/16
---------------	--	---------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document E : Les colis de canard

Intitulés des informations	Étiquette issue du colis A	Étiquette issue du colis B
Exemple : Dénomination du produit	Filet
.....	02/06/09	02/06/09
Date limite de consommation	16/08/09
Poids	0,950 kg
.....	0234234234	0842101628
.....	61 096 020
L'estampille est-elle communautaire ou nationale ?

Document F : Les familles de légumes

Familles	Rhizomes	Feuilles	Légumes fruits	Champignons
Légumes

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	S 12/16
---------------	--	---------------	--------	----------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document G : La crème anglaise

Matériels nécessaires	Denrées
→ Fouet, Russe	→ Vanille
→	→
→	→
→	→

Document H : Le planning de travail

Aujourd'hui, je suis de

Les horaires de repas du personnel sont et

Document I : Le matériel de service

Matériels	Utilisation
Seau à vin	
Couteau de tranche	
Plaque à accumulation	
Limonadier	
Sucrier	
Doublure	
Ramasse miettes	
Ménage	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document J : Composition du café d'accueil (3 éléments)

--	--	--

Document K : Les fromages

Nom	Lait	Famille	Région de production
Comté			
Brie de Meaux			
			Normandie
			Normandie

Document L : Les produits d'accompagnement

Composition de l'assiette de fruits de mer	Produits d'accompagnement
Bulots, crevettes, bouquets, crevettes grises, praires, clams, bigorneaux, huîtres.

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document M : Les attitudes du serveur

N° des attitudes	Je ne dois pas faire...	Je dois faire...
1		
2		
3		
4		
5		
6		

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document N : Les formules de restauration

Nom de l'enseigne	Caractéristiques	Restauration commerciale	Restauration collective ou à caractère sociale
			
			
			
			

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	s.2009	S 16/16
---------------	---	---------------	--------	----------------