

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.		

L'utilisation de la calculatrice est autorisée.

	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		A	4	
2	1 - Planning de travail de la semaine 27	B	5	
3	2 - Etiquettes des vins sélectionnés	C	5	
4	3 - 4 - 5 Bons de livraisons	D	4	
5	6 - Etiquette de champignon	E	5	
6		F	5	
7	7 - 8 - Fiches techniques	G	4	
8	5 - Bon de livraison laitier	H	4,5	
9	3 - Bon de livraison Viandes	I	6	
10		J	5	
11	4 - Bon de livraison Métro	K	5	
12		L	4	
13		M	3,5	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES		Session 2009
	MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE		
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 êtes employé en qualité de commis polyvalent dans un « Estaminet Flamand » qui propose une restauration régionale dans un décor typique, table d'hôte centrale, une salle privée de 40 places, et des tables individuelles de 2, 4 et 6 personnes.

- Nom de l'établissement : Le Fin bec
- Situation géographique : Bergues (Nord) 10 km de Dunkerque
- Type de Restauration : Régionale
- Capacité d'accueil : 80 couverts

Vous faites partie de l'équipe pour la saison d'été. Vous découvrez la carte des mets et boissons que vous devrez connaître pour vos débuts dans l'entreprise.

Le maître d'hôtel a pris une réservation d'un groupe de 60 personnes pour le samedi 4 Juillet 2009 en soirée vers 20h30.

Pour cela, il vous demande de préparer cette soirée et de la présenter à l'ensemble du personnel.

Menu pour la Soirée

Buffet de bières

Filets de soles en Waterzoï

Carbonade Flamande - Nouilles Fraîches

Tartine Berguoise

Tarte aux pommes tiède et glace aux Spéculoos

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE

1- Afin d'accueillir les clients, les organisateurs du groupe souhaiteraient un buffet de bières régionales en guise d'apéritif. À cette occasion, votre maître d'hôtel vous demande de réfléchir sur une décoration de ce buffet pour mettre en évidence les quatre éléments de base pour l'élaboration des bières.

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

2- Pour informer l'équipe qui participera à cette manifestation, votre supérieur vous demande de consulter le planning de travail de la semaine (**annexe 1**) afin de compléter l'organigramme de cette soirée, tout en respectant l'ordre hiérarchique et les fonctions de chacun.

→ À partir de vos connaissances et de l'**annexe 1**, compléter le **Document B**.

3- Après accord des organisateurs sur le menu de la soirée, le sommelier a établi une proposition d'accords mets et vins (**annexe 2**). Il a réalisé pour cela, un support qui sera mis à la disposition des clients, mettant en scène les étiquettes des vins choisis et une carte de France. N'ayant pas terminé, il vous demande de reporter les appellations viticoles proposées devant chaque mets, puis de les localiser sur la carte de France par leur numéro.

→ À partir de vos connaissances et de l'**annexe 2**, renseigner le **Document C**.

4- Il est 9H30, le chef de cuisine vous appelle ainsi que l'apprenti afin de réceptionner les marchandises livrées (**annexes 3, 4 et 5**). Vous rangez en priorité les marchandises grisées dans les lieux de stockage appropriés.

→ À partir de vos connaissances et des **annexes 3, 4, et 5**, compléter le **Document D**.

5- Lors du stockage, l'apprenti remarque sur la caisse de champignons une étiquette (**annexe 6**) qu'il ne connaît pas. Il vous demande de le renseigner.

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

6- Vous profitez de sa question pour l'informer des différentes couleurs des étiquettes de fruits et légumes.

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

7- Durant la soirée, les organisateurs souhaiteraient que chacun des mets servis soient argumentés. De ce fait, votre maître d'hôtel n'ayant pas terminé la totalité des argumentaires, vous demande de les réaliser sous forme de phrases rédigées avec l'aide des fiches techniques (**annexes 7 et 8**) que le chef lui a données.

→ À partir de vos connaissances, de votre vécu professionnel et des **annexes 7 et 8**, compléter le **Document G**.

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

8- Quelques jours avant la manifestation, les clients demandent de remplacer la « tartine Berguoise » par une assiette de trois fromages AOC présentant les régions Nord Pas de Calais et Champagne. Votre responsable vous demande d'effectuer une sélection à partir du bon de livraison de la crèmerie Baratte (**annexe 5**).

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

9- Pour préparer la carbonade flamande, le chef vous envoie chercher dans la chambre froide la viande nécessaire qui vous a été livrée (**annexe 3**). À votre retour, un dialogue s'installe entre vous.

→ À partir de vos connaissances et de l'**annexe 3**, compléter le **Document I**.

10- Le chef vous confie la réalisation de la carbonade. Afin de s'assurer que vous pouvez mener à bien cette préparation, il vous remet un pense-bête sur la technique « marquer un ragoût ». En arrivant en cuisine, vous renversez de la sauce sur celui-ci.

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

11- L'apprenti pâtissier sera absent le jour de la manifestation. Le chef vous demande de sélectionner les différents produits semi élaborés qui permettront de simplifier la réalisation de la tarte aux pommes. Il vous remet pour vous aider, le bon de livraison (**annexe 4**).

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

12- À la fin du repas, le responsable du groupe souhaite offrir à chacun des clients une coupe de Champagne. Afin d'animer la soirée et de la clôturer sur une touche conviviale, votre responsable élabore un « mot croisé ». N'ayant pas le temps de rédiger la correction qui sera remise aux clients, il vous demande de la faire.

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

13- Votre directeur de restauration souhaite faire un geste commercial vis à vis de cette manifestation et décide de décorer chacune des tables avec une corbeille de fruits frais. Il vous demande de lui faire une suggestion selon les familles demandées.

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

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES ANNEXES

Annexe 1 : Planning de travail de la semaine 27

Semaine du 29/06/09 au 05/07/09	Lundi 29/06	Mardi 30/06	Mercredi 01/07	Jeudi 02/07	Vendredi 03/07	Samedi 04/07	Dimanche 05/07
Directeur de restauration M. Joyes	H2	H2	H1	H1	Repos	Repos	H1
Maître d'hôtel M. Lavalle	H1	H1	Repos	Repos	H3	H1	Repos
Sommelier Mme Square	H3	Repos	Repos	H2	H2	H3	H3
Commis sommelier Melle Villare	H1	H1	H2	H2	Repos	Repos	H2
Barman M. Beaulire	H1	H1	H2	H2	H2	Repos	Repos
Chef de rang 1 M. Vaillante	Repos	Repos	H1	H1	H3	H3	H3
Chef de rang 2 M. Parisse	H1	H1	H2	H2	H3	H3	Repos
Commis 1 M. Lalou	H1	H1	H2	H2	H3	H3	Repos
Commis 2 Melle Virmaine	H1	H1	H2	H2	Repos	Repos	H1

* Les horaires pourront être modulés selon les besoins de l'entreprise.

H1 = Service du midi (09H00 => 11H15 // 12H00 => 17H30)

H2 = Service du soir (12H00 => 14H30 // 19H00 => 00H15)

H3 = Journée continue (16H45 => 18H30 // 19H00 => 01H00)

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Annexe 2 : Étiquettes des vins sélectionnés pour la soirée
du 04 juillet 2009**

<p>1°- Accord avec les filets de soles en waterzooï</p>	<p>2°- Accord avec la carbonade flamande et nouilles fraîche</p>
	
<p>3°- Accord avec la tartine Berguoise</p>	<p>4°- Accord avec la tarte aux pommes tièdes et glace au Spécious</p>
	

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 : Bon de livraison viande

Bon N° : 17157			
BOUCHERIE « SANS OS »		<u>Date de livraison</u> : 2 juillet 2009	
place du marché		<u>Lieu de livraison</u> : le Fin Bec, BERGUES	
59380 Bergues.			
Réf	Intitulé du produit	U	Qté
11	Contre-filet	Kg	4
16	Rumsteck	Kg	2
23	Gîte à la noix	Kg	6
16	Filet mignon	Kg	3

Annexe 4 : Bon de livraison MÉTRO

Bon N° : 10654			
MÉTRO		<u>Date de livraison</u> : 2 juillet 2009	
place du maraîcher		<u>Lieu de livraison</u> : le Fin Bec, BERGUES	
59000 Lille			
Réf	Intitulé du produit	U	Qté
009	Carottes nantaises	Kg	6
006	Blancs de Poireaux surgelés	Kg	2
045	Echalotes de Busnes	Kg	1
008	Tomates Tout-venant	Kg	4
076	Persil	Kg	0,500
022	Champignons de Paris	Kg	2
025	Oignons émincés surgelés sac 1,5 Kg	P	2
045	Marmelade poche PAI	P	2
075	Citron	Kg	2
001	Cannelle	Bte	1
004	Nappage blond	Seau	5
017	Pâte Brisée surgelée	U	8
002	Compote de pommes fruit en conserve	Bte 5/1	2
080	Pommes fruit émincées PAI	Kg	6
060	Pâte Brisée (à dérouler) PAI	P	8

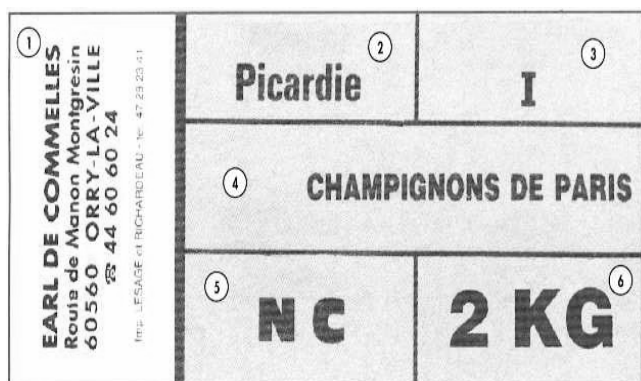
Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	7/16
---------------	---	----------------------	--------	-------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 5 : Bon de livraison produits laitiers

Bon N° : 25266			
CRÈMERIE « LA BARATTE »		Date de livraison : le 2 juillet 2009	
Rue de la crème montée		Lieu de livraison : le Fin Bec, BERGUES	
59380 Bergues			
Réf	Intitulé du produit.	U	Qté
123	Beurre extra fin	Kg	2
456	Lait pasteurisé demi écrémé	L	12
543	Crème fleurette UHT	L	6
876	Crème double, seau de 5 litres	U	2
231	Œufs	P	180
254	Pont l'évêque	P	2
733	Camembert	P	2
867	Dauphin	P	2
921	Langres	P	2
555	Emmental	Kg	0,5
647	Cantal	Kg	0,8
788	Roquefort	Kg	0,6
987	Maroilles	P	2
253	Sainte Maure de Touraine	P	2
012	Boulette d'Avesnes	P	2
021	Brie de Meaux	P	2
033	Chaource	P	2

Annexe 6 : Étiquette de champignons de Paris (de couleur rouge)



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

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 7 : Fiche technique de l'entrée

FICHE TECHNIQUE			
INTITULÉ			Nombre de couverts
Filets de soles en Waterzooï			8
DENRÉES	UNITÉS	QTÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Sole filet (600 g)	P	4	<p>1 - Parer et tailler en julienne les poireaux et les branches de céleri. Beurrer le fond d'une cocotte avec 50g de beurre, saler et poivrer, ajouter les légumes, le bouquet garni et les feuilles de sauge. Verser le fumet et porter lentement à ébullition, puis laisser mijoter pendant 30 minutes. Le laisser ensuite refroidir complètement.</p> <p>2 - Nettoyer les poissons, lever les filets. Les mettre dans la cuisson refroidie et ajouter le reste du beurre en parcelles. Saler et poivrer. . Couvrir à demi et porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser pocher tranquillement pendant une dizaine de minutes.</p> <p>3- Egoutter les poissons et jeter le bouquet garni, puis incorporer la crème fraîche en remuant. Faire réduire légèrement pour obtenir une consistance onctueuse, goûter et rectifier l'assaisonnement. Y remettre les poissons pour les réchauffer.</p>
Blanc de poireaux	Kg	0,2	
Céleri branche	Kg	0,2	
Beurre	Kg	0,2	
Bouquet garni	P	1	
Fumet de poisson	L	1	
Crème fraîche épaisse	L	0,3	

Annexe 8 : Fiche technique du plat

FICHE TECHNIQUE			
INTITULÉ			Nombre de couverts
Carbonade Flamande Nouilles fraîches			8
DENRÉES	UNITÉS	QUANTIT É	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Gîte	Kg	2	<p>1- Faire fondre le beurre dans un sautoir.</p> <p>2- Marquer le ragoût en cuisson, mouiller à la bière et parfumer à la cassonade.</p> <p>3- Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter pendant 90 minutes à feu doux</p> <p>4- Réaliser des nouilles fraîches</p> <p>5- Cuire les nouilles fraîches</p>
Bière blonde	L	1	
Oignon	Kg	0, 3	
Bouquet Garni	P	1	
Moutarde	Kg	0,02	
Cassonade	Kg	0,01	
Farine	Kg	0,5	
Œufs	P	4	
Huile	L	0,05	
Vinaigre	L	0,01	
Beurre	Kg	0,12	

Code examen :

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

Épreuve : **EP2**

S.2009

9/16

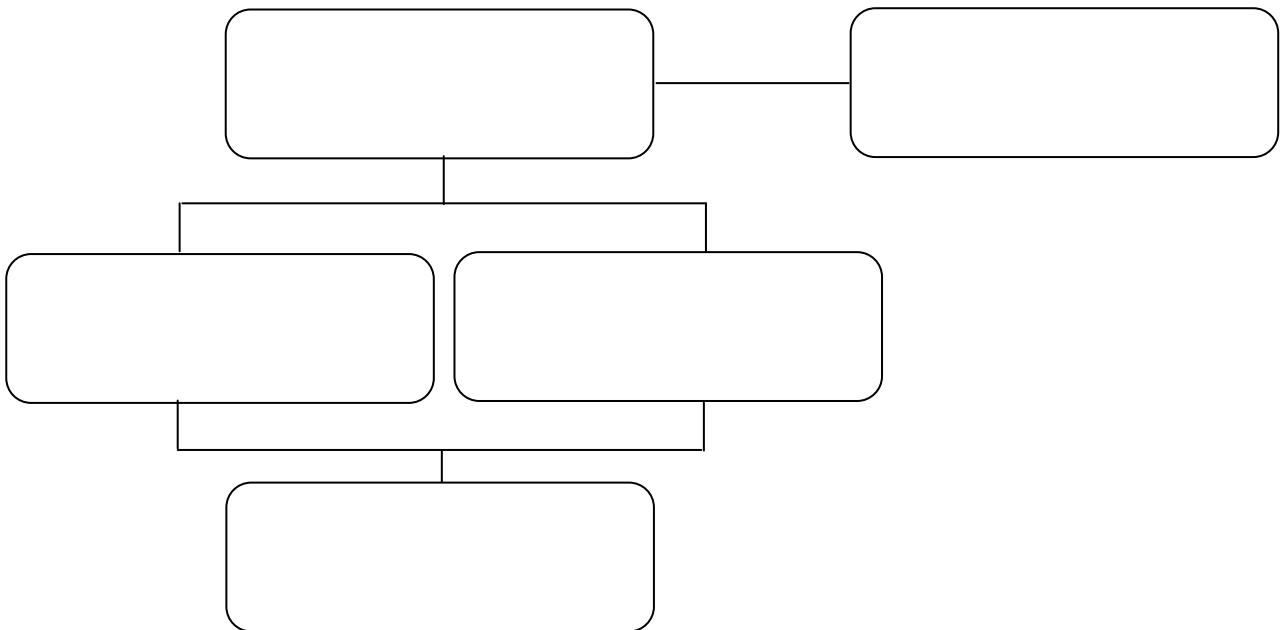
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES DOCUMENTS À RENDRE

Document A : Éléments de fabrication de la bière

Élément 1	→
Élément 2	→
Élément 3	→
Élément 4	→

Document B : Brigade de restaurant pour la manifestation du 04 juillet 2009



Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	10/16
---------------	---	----------------------	--------	--------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document C : Extrait du support commercial mis à disposition des clients

Vous dégusterez ce soir ...

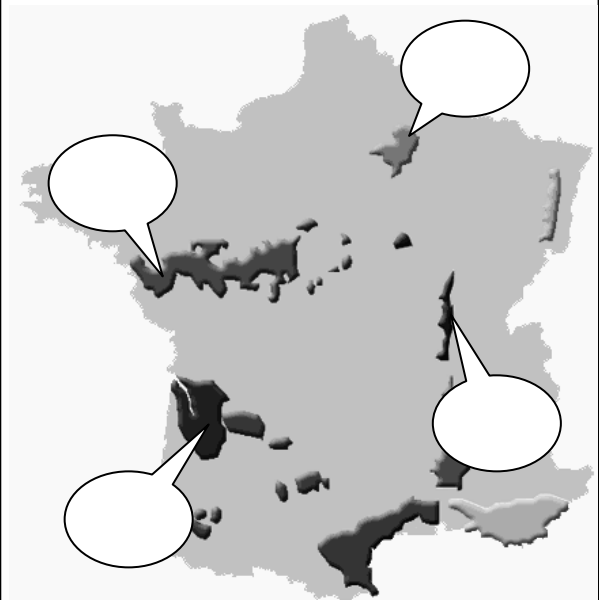
1°- Vos filets de soles en waterzoï avec
.....

2°- Votre Carbonade flamande et ses nouilles fraîches avec
.....

3°- Votre tartine Berguoise avec
.....

4°- Votre tarte aux pommes tiède et sa glace au Spéculoos avec
.....

Localisation des vignobles présentés lors de votre soirée.



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document F : Couleur des étiquettes « Fruits et légumes »

Couleur	Catégorie	Définition réglementaire
.....	Qualité supérieure
.....	I	Bonne qualité
.....	II	Qualité marchande (défaut d'aspect)
.....	III	Catégorie transitoire

Document G : Argumentations Commerciales de l'entrée et du plat

Intitulé du Plat	Argumentation Commerciale
Filets de Soles en Waterzoï	
Carbonade Flamande nouilles fraîches	

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	13/16
---------------	---	----------------------	--------	--------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document H : Assiette des 3 fromages A.O.C

Nom	Lait	Région

Nom	Lait	Région



Nom	Lait	Région






Document I : Dialogue sur la préparation sur la carbonade flamande

- *Le chef* : Quel morceau de viande parmi la livraison as-tu choisi pour la carbonade flamande?
- *Vous* :, j'ai choisi ce morceau car pour réaliser un ragoût il faut utiliser une viande de catégorie.
- *Le chef* : Mais combien existe-t-il de catégorie dans la viande ?
- *Vous* : Il y a catégories.
- *Le chef* : Peux-tu me dire à quelle catégorie appartient le rumsteck ?
- *Vous* : Le rumsteck est un morceau decatégorie.
- *Le chef* : Pourrait-on envisager d'acheter un autre morceau de viande, pour réaliser la carbonade à la place de celui que tu as choisi ?
- *Vous* : Oui. Je le remplacerais par
- *Le chef* : Très bien, tu peux reprendre ton travail.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	14/16
---------------	---	----------------------	--------	--------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document J : Pense-bête du chef

- 1 
- 2 *Suer la garniture aromatique*
- 3 *Dégraisser*
- 4 
- 5 *Déglacer*
- 6 *Mouiller à la* 
- 7 *Ajouter-le* 
- 8 *Couvrir*
- 9 *Assaisonner*
- 10 *Cuire au four* 

Document K : Les produits semi-élaborés

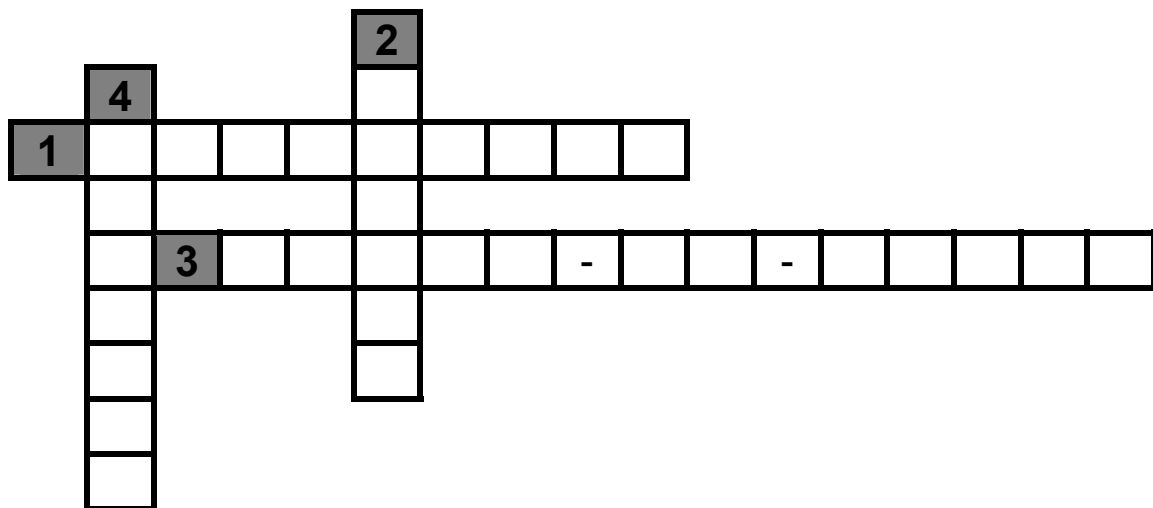
Produits	Produits semi-élaborés	Gammes
Pâte de base	- -	- -
Garniture	- -	- -
Garniture pommes fruit (Décor)	-	-
Gelée d'abricot	Nappage blond	Produit semi-élaboré

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	Épreuve : EP2	S.2009	15/16
---------------	---	----------------------	--------	--------------

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document L : Le Champagne

- 1 - Cuvée assemblée uniquement avec des vins de l'année.
- 2 - Variété de vignes.
- 3 - Champagne réalisé uniquement avec du Chardonnay.
- 4 - Variété de pinot utilisée en champagne.



Document M : Les corbeilles de fruits sur table

Fruits exotiques	Agrumes	Fruits à noyaux	Fruits à pépins
→	→	→	→
→		→	→