

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

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

BEP RESTAURATION OPTION Cuisine

EP1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES, GESTION APPLIQUÉE

SESSION 2013

Matériel autorisé

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n°99-186 du 16 novembre 99.

Le prêt entre candidats est interdit.

CE DOSSIER COMPORTE 18 PAGES

Il est demandé aux candidats :

- de contrôler que le dossier sujet soit complet,
- d'inscrire ses nom, prénoms et N° candidat, date de naissance, série ci-dessus,
- de ne pas dégrafer les feuilles,
- de **répondre obligatoirement sur ce dossier**,
- de rendre ce dossier en fin d'épreuve aux surveillants de salle.

SUJET

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES RESTAURATION Session : 2013	EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée Coef : 6 Durée : 3 heures
Repère : AP1306-EP1CUI	Ce sujet comporte 18 pages
	Page 1/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DU SUJET

DU PIMENT DANS L'ASSIETTE



Le restaurant traditionnel « **Du piment dans l'assiette** », propose un service à table et une carte de produits et de spécialités régionales. L'activité de l'établissement est saisonnière en période d'été et la clientèle est composée à 40 % de touristes étrangers (d'Europe du Nord essentiellement). Les nombreuses manifestations proposées par les communes aux alentours, durant la période estivale, mettent en avant les traditions et le folklore basque.

FICHE DE PRÉSENTATION DE LA SARL « Du piment dans l'assiette »

Capacité moyenne de service

50 places assises avec un taux de rotation moyen de 1,5 le midi et pas de rotation le soir, pendant la saison d'été (de mai à octobre).

Offre produits

Carte à partir de 27 €, menus de 28 € à 55 €, formule (2 plats) le midi uniquement à 16 €.

Coordonnées	05 59 xx xx xx 29 rue de la Bergerie - Quartier Saint-Charles - 64200 BIARRITZ dupimentdanslassiette@orange.fr
--------------------	--

Forme juridique	SARL
------------------------	-------------

Capital	25 000 €
----------------	----------

Effectif	15 salariés
-----------------	-------------

Réf. Bancaires	Banque Du Soleil 108 224 14090
-----------------------	--------------------------------

RCS	Bayonne B 429941329
------------	---------------------

APE	5621Z - Services des traiteurs 56.21.19 - Autres services traiteurs dans des locaux institutionnels, administratifs, commerciaux, industriels ou résidentiels.
------------	---

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes embauché(e) pendant la période estivale en tant que saisonnier dans le restaurant « **Du piment dans l'assiette** » dont le gérant est Pedro ETCHO.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION

Technologie OPC				Sciences appliquées			
	Thèmes abordés				Thèmes abordés		
Dossier 1	LE STOCKAGE	7,5	points	Dossier 4	LA TENUE PROFESSIONNELLE	4	points
Dossier 2	LE PETIT MATÉRIEL	7,5	points	Dossier 5	L'ACTION ET LA PRODUCTION DU FROID	10	points
Dossier 3	L'ÉDUCATION DU GOÛT	5	points	Dossier 6	LA COMPOSITION DU PLAT DU JOUR	6	points
	TOTAL	/20 Points			TOTAL	/20 Points	

Gestion appliquée			
	Thèmes abordés		
Dossier 7	L'ÉTUDE ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE	8	points
Dossier 8	LA COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	5	points
Dossier 9	LA GESTION DES STOCKS	7	points
	TOTAL	/20 Points	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie organisation et production culinaire

Le chef vous associe à la production et à l'activité du restaurant.

Dossier n° 1 : LE STOCKAGE

Le contexte

Le chef vous présente le menu du jour et la liste des denrées commandées aux différents fournisseurs **DOCUMENT T1**. À la réception de ces marchandises, il vous demande de les stocker dans les chambres froides appropriées.

Votre rôle

Inscrire les matières premières dans les chambres froides appropriées et indiquer les températures de stockage **ANNEXE T1**.

Dossier n° 2 : LE PETIT MATÉRIEL

Le contexte

Le choix du petit matériel de cuisine est important, le chef souhaite vérifier vos connaissances et vous questionne.

Votre rôle

Identifier le matériel et son utilisation **ANNEXE T2**.

Dossier n° 3 : L'ÉDUCATION DU GOÛT

Le contexte

Lors de la phase de dégustation du plat du menu du jour (***pavé de saumon, beurre blanc au piment***), le chef vous demande de le goûter et de donner vos impressions.

Votre rôle

Compléter la fiche « analyse organoleptique du plat » **ANNEXE T3**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T1

MENU DU JOUR

Salade composée

Pavé de saumon, beurre blanc au piment

Pommes à l'anglaise

Nougat glacé

EXTRAIT DE LA FEUILLE DE MARCHÉ

<input type="radio"/> tomate n° 4	<input type="radio"/> kg	<input type="radio"/> 4
<input type="radio"/> pomme de terre « brute »	<input type="radio"/> kg	<input type="radio"/> 5
<input type="radio"/> œuf dur en saumure	<input type="radio"/> seau 10 l	<input type="radio"/> 1
<input type="radio"/> saumon frais $\frac{3}{4}$ kg	<input type="radio"/> kg	<input type="radio"/> 8
<input type="radio"/> piment séché	<input type="radio"/> kg	<input type="radio"/> 0,100
<input type="radio"/> beurre AOC	<input type="radio"/> kg	<input type="radio"/> 1
<input type="radio"/> échalote « brute »	<input type="radio"/> kg	<input type="radio"/> 1,500
<input type="radio"/> haricot vert	<input type="radio"/> kg	<input type="radio"/> 0,900
<input type="radio"/> crème fleurette UHT	<input type="radio"/> l	<input type="radio"/> 4
<input type="radio"/> coulis de fruits rouges	<input type="radio"/> l	<input type="radio"/> 2
<input type="radio"/> nougat glacé	<input type="radio"/> pièce	<input type="radio"/> 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T1

CHAMBRE FROIDE
LÉGUME

-
-
-
-

*Température de
stockage*

TIMBRE POISSON

-
-
-
-

*Température de
stockage*

CONGÉLATEUR

-
-
-
-

*Température de
stockage*

CHAMBRE FROIDE
PRODUITS FINIS

-
-
-
-

*Température de
stockage*

CHAMBRE FROIDE BOF

-
-

Température de stockage : _____







ÉCONOMAT

-
-
- Piment séché

Température de stockage : température
ambiante

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T2

	NOM DU MATÉRIEL	UTILISATION
	▪	▪
	▪	▪
	▪	▪
	▪	▪
 <p>1 2 3</p>	1 :	▪
	2 :	▪
	3 :	▪ Prendre un produit dans un liquide
	▪	▪

Source : catalogue Matfer 2011

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T3

ANALYSE ORGANOLEPTIQUE DU PLAT			
Pavé de saumon, beurre blanc au piment Pommes à l'anglaise			
SENS	ORGANES	CRITÈRES D'APPRÉCIATIONS	EXEMPLES DE DESCRIPTEURS
▪	▪ les yeux	L'aspect général : taille, couleur, forme	▪ couleur : ▪ forme :
▪ l'odorat	▪	Le parfum, l'odeur, les arômes	▪ odeur de saumon
▪	▪ les doigts ▪ la bouche	La température La consistance	▪ ▪ ferme mais moelleux
▪	▪	Le bruit, l'oreille...	▪ croustillant
▪	▪	La température La saveur	Les saveurs : ▪ sucré ▪ ▪ ▪

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sciences appliquées

Dossier n°4 : LA TENUE PROFESSIONNELLE

Le contexte

Un commis de cuisine engagé pour la semaine se présente avec pour seules chaussures une paire de tongs. Avoir une tenue professionnelle complète permet de prévenir les risques auxquels on est exposé dans les métiers de la restauration.

Votre rôle

Prendre connaissance du **DOCUMENT S1** avant de répondre aux questions posées.
Compléter le tableau de l'**ANNEXE S1**.

Dossier n°5 : L'ACTION ET LA PRODUCTION DU FROID

Le contexte

L'été pose des problèmes spécifiques en termes d'hygiène. Les produits doivent être maintenus au froid. Pour cela, le restaurant vient de faire l'acquisition d'un nouveau congélateur.

Votre rôle

Prendre connaissance du **DOCUMENT S2** avant de répondre aux questions de l'**ANNEXE S2**.
Compléter le schéma présentant les différents organes d'un appareil de production de froid de l'**ANNEXE S3** et répondre aux questions posées.

Dossier n°6 : LA COMPOSITION DU PLAT DU JOUR

Le contexte

Le plat du jour est le poulet Basquaise accompagné de riz.

Votre rôle

Prendre connaissance de la composition nutritionnelle pour 100 g de poulet Basquaise au riz présentée dans le **DOCUMENT S3** avant de répondre aux questions de l'**ANNEXE S4**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S1

RISQUES PARTICULIERS

Lecture ▶ 69 % des restaurants visités sont exposés au risque de chute de plain pied en salle.

Risques en salle	%
Chute de plain pied (petites marches, obstacles)	69
Station debout prolongée	66
Produits chimiques (nettoyage)	65
Postures contraignantes	61
Agression (contact public)	58
Brûlures	51
Port de charges	46
Charge mentale	34

Source : www.astgrandlyon.fr 14/11/12 à 10 h 23

DOCUMENT S2

Parmi les infractions les plus fréquemment constatées, celles relatives à la qualité des produits alimentaires viennent en tête :

- hygiène et conservation des aliments : denrées avec des dates limites de consommation dépassées, congélation illicite ou avec du matériel inadapté, non-respect des règles de température et/ou absence de thermomètre dans les réfrigérateurs ou les chambres froides ;
- fausses mentions valorisantes sur l'origine ("régional", "fermier"), le type de fabrication ("maison", "du chef") ou sur la nature même des produits (jambon pour de l'épaule).

Source : http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/ete_2012/BrochureEte2012_1.pdf
14/11/12 à 10 h 40

DOCUMENT S3

Extrait de la carte : « ...notre poulet Basquaise préparé avec du poulet fermier, des poivrons et des tomates de la saison et son riz, relevé de piment d'Espelette... ».

Composition pour 100 g

Protéines	5.8 g
Glucides	14.9 g
Lipides	2.2 g
Sodium	0.22 g

Source : <http://www.picard.fr> 14/11/12 à 10 h 25

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S1

1. Proposer deux qualités que doivent avoir les chaussures d'un cuisinier.

-
-

2. Préciser la fonction des éléments de la tenue professionnelle présentés dans le tableau.

Élément de la tenue professionnelle	Fonction de cet élément
La veste	
Le calot	

ANNEXE S2

1. Rappeler la température réglementaire de conservation des denrées surgelées.

.....

2. Préciser l'action de cette température sur les microorganismes présents dans les aliments.

.....

3. Justifier l'affirmation : « l'été est une saison favorable aux risques d'intoxications alimentaires ».

.....
.....
.....

4. Proposer trois actions préventives pour respecter la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la conservation des aliments.

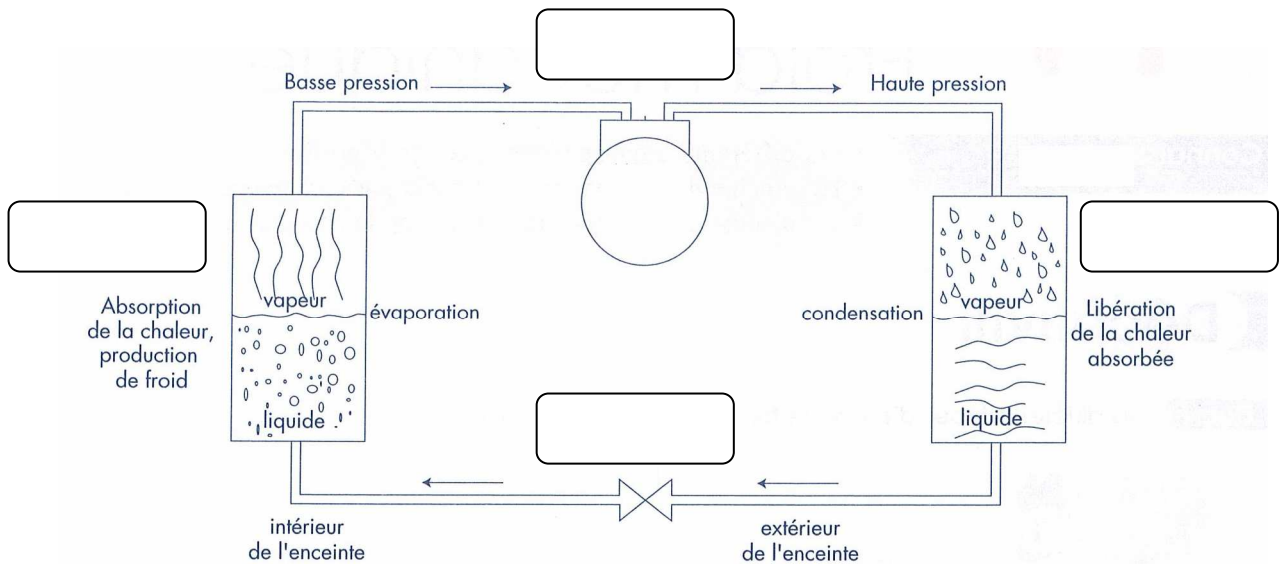
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S3

1. Compléter le schéma d'un appareil de production de froid à l'aide du nom de ses organes cités ci-dessous.

Compresseur – Détendeur – Condenseur – Évaporateur



Source : Sciences appliquées aux locaux et aux équipements professionnels - ML Blateyron, N Bujoc, A Paccard, M Tisset - 2001

2. Définir le principe de production de froid.

.....
.....

3. Citer un autre procédé de production de froid différent du froid mécanique.

.....
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S4

Le plat du jour est le poulet Basquaise accompagné de riz.

1. Relever dans le **DOCUMENT S3**, le constituant alimentaire principalement présent dans ce plat.

.....

2. Préciser quels ingrédients présents dans cette préparation sont les sources principales des constituants alimentaires suivants :

glucides :

protides :

fibres alimentaires :

3. Rappeler l'autre rôle nutritionnel joué par les protides en plus de leur rôle énergétique.

.....

.....

4. Un convive n'apprécie pas le riz. Proposer un accompagnement de substitution au riz appartenant au même groupe d'aliments.

.....

.....

.....

5. Nommer le groupe alimentaire auquel le riz appartient.

.....

.....

6. Identifier la nature du glucide majoritairement présent dans ce groupe d'aliments.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Gestion appliquée

Monsieur Pedro ETCHO, le gérant du restaurant, vous associe aux tâches de gestion liées à la réception des marchandises et à la gestion des stocks. Auparavant, il voudrait vous faire réfléchir sur les caractéristiques de son entreprise.

Dossier n°7 : L'ÉTUDE ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE

Le contexte

Monsieur Pedro ETCHO vous demande de prendre connaissance de la fiche de l'entreprise présentée au début du sujet.

Votre rôle

Répondre aux questions **ANNEXE G1**.

Dossier n°8 : LA COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

Le contexte

Monsieur Pedro ETCHO vous demande de gérer un problème de réception de marchandises. Il vous remet un message laissé par le sommelier **DOCUMENT G1** et la facture du fournisseur SCE Vignobles G CARREAU et fils **DOCUMENT G2**.

Votre rôle

Rédiger le courriel en date du 5 juin 2013 **ANNEXE G2**.

Attention : ne pas signer le courriel.

Dossier n°9 : LA GESTION DES STOCKS

Le contexte

Les fiches de stock des vins sont tenues selon la méthode du coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée. Monsieur Pedro ETCHO vous remet un extrait récapitulatif de la « Cuvée traditionnelle 2008 » **DOCUMENT G3**. Vous disposez également des informations des **DOCUMENTS G1 et G2**.

Votre rôle

Mettre à jour la fiche de stock en justifiant vos calculs **ANNEXE G3** (arrondir à 2 décimales).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G1

Une bouteille Cuvée traditionnelle 2008 est cassée dans le colis.
Il faudrait demander au fournisseur qu'il établisse un avoir.

Francis

DOCUMENT G2

SCE Vignobles G. CARREAU et Fils Château les Petits Arnauds 33390 CARS RCS B 929512419 E-mail : vignobles.carreau@sfr.fr		Facture n°356 Cars le 5 juin 2013 SARL Du piment dans l'assiette 29 rue de la Bergerie Quartier Saint-Charles 64200 BIARRITZ	
ARTICLES	Quantité	P.U. en €	MONTANT HT en €
Cuvée traditionnelle 2008	6	6,25	37,50
Cuvée spéciale 2007	12	6,40	76,80
Rouge Magnum 2006	6	11,65	69,90
Rouge demi-bouteille 2002	12	3,30	39,60
Cuvée spéciale 2008	12	6,30	75,60
Blanc sec 2009	12	4,85	58,20
Rosé sec 2009	6	4,70	28,20
Méthode traditionnelle Perle de l'Escadre Brut	6	6,60	39,60
Coffret Passion Rugby 6 bouteilles	2	34,80	69,60
Escompte de 2 % si paiement sous 8 jours		TOTAL HT	495,00
		TVA à 19,60 %	97,02
		NET A PAYER	592,02

DOCUMENT G3

Extrait de l'état récapitulatif du stock de « Cuvée traditionnelle 2008 »
Du 01/06/2013 au 05/06/2013

Bon d'entrée du	Quantités entrées	Prix d'achat HT
03/06/2013	6	6,25 €
05/06/2013	Voir facture n°356	

Bon de sortie du	Quantités sorties
02/06/2013	4
04/06/2013	13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G1

1. Citer le statut juridique de l'entreprise en expliquant le sigle.

.....

2. Donner deux caractéristiques d'une SARL.

.....

.....

.....

3. Indiquer deux autres formes juridiques de société (pas de sigle).

.....

.....

4. Déterminer deux autres critères de classement des entreprises.

.....

.....

5. Préciser le secteur économique du restaurant « **Du piment dans l'assiette** ».

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G2

The image shows a screenshot of an email composition interface. At the top, there is a toolbar with icons and labels for 'Envoyer', 'Annuler', 'Enregistrer le brouillon', 'Ajouter une pièce jointe', 'Vérifier l'orthographe', and 'Options'. Below the toolbar are three input fields: 'À:', 'Cc:', and 'Sujet:'. To the right of the 'Cc:' field is a link that says 'Afficher Cci'. To the right of the 'Sujet:' field is a 'Priorité:' dropdown menu. Below these fields is a note: 'Remarque : Pour joindre un ou plusieurs fichiers à ce mail, il vous suffit de les faire glisser depuis leur emplacement de stockage.' The main body of the email is a large, empty text area with a vertical scrollbar on the right side.

Attention : ne pas signer le courriel.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G3

FICHE DE STOCK

Château Les Petits Arnauds

Méthode de valorisation : CMUP après chaque entrée

Article : Cuvée traditionnelle 2008

Unité : bouteille de 75 cl

Stock d'alerte : 10 bouteilles

Stock maximum : 30 bouteilles

Stock minimum : 5 bouteilles

Date	Réf.	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	P.U. HT en €	Valeur en €	Qté	P.U. HT en €	Valeur en €	Qté	P.U. HT en €	Valeur en €
01/06	Stock initial							15	6,10	

1. Justifier le calcul du CUMP du 3 juin 2013.

.....

.....

.....

2. Justifier le calcul du CUMP du 5 juin 2013.

.....

.....

.....