

## SITUATION PROFESSIONNELLE

**Vous êtes employé dans un établissement hôtelier « Les Ducs de Bourgogne » situé en Bourgogne:**

**82 rue du commerce**

**21200 BEAUNE.**

**L'établissement « Les Ducs de Bourgogne », EURL, au capital de 100 000 euros, dont Mr Chapelin est le gérant, est immatriculé sous le numéro RCS : Beaune B 453 502 172.**

**Tél : 03 80 24 56 78 Fax : 03 80 24 56 00 site web : [www.duc-bourg.com](http://www.duc-bourg.com)**

**Code NAF (APE) : 5610 A SIREN : 453 502 172**

**Chiffre d'affaires annuel : 1 250 000 €**

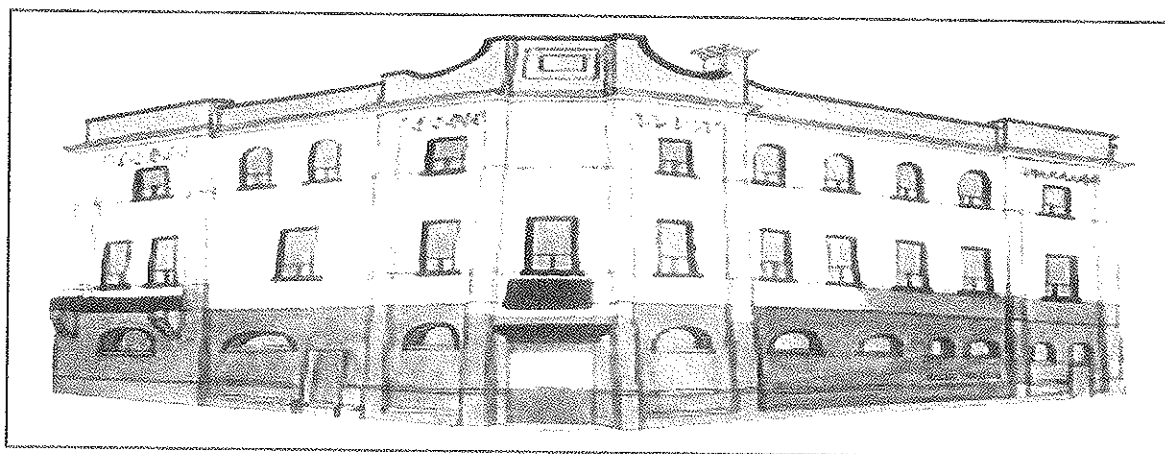
**Vous êtes à l'essai comme commis polyvalent (commis de niveau 1, échelon 1) dans cette entreprise hôtelière, qui propose à sa clientèle :**

- \_ un Bar « Les Hospices »**
- \_ un Bar à vin « Le Bouchon Bourguignon »**
- \_ un restaurant gastronomique de 60 couverts, « L'Escargot d'Or »**
- \_ une restauration type Brasserie « Le Cluny »**
- \_ un hôtel de 100 chambres, catégorie 3 étoiles.**

**Il y a 60 salariés à temps complet.**

**Si votre période d'essai est positive, un CDI est à la clef et vos fonctions vous mèneront à :**

- \_ travailler au Bar et dans les divers restaurants du complexe hôtelier,**
- \_ assister le responsable de l'économat ½ journée par semaine pour gérer les stocks de marchandises (commande des fromages, rangement de la cave à vin...).**



BEP Restauration :		SESSION 2013		
Option : « commercialisation et service en restauration »				
Epreuve EP1 : Technologie professionnelle		Durée :3H	Coeff. 6	Page1/ 1
Gestion appliquée				
Sciences appliquée				

Académie : GRENOBLE	Session :2013
Examen : BAC PRO 3 ANS – BEP RESTAURATION	
Spécialité /option : Commercialisation et service de restaurant	
Epreuve : EP1- E11- Technologie professionnelle	
NOM :	Prénom :
Né(e) le :	

## TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT

Note de Production de services :	/60
	/20

TOUTES LES PAGES SONT A RENDRE

Question	Sujet	Documents à rendre	Barème	Points obtenus
1	<i>Organigramme du restaurant</i>	A	8	
2	<i>Planning hebdomadaire</i>	B	5	
3	<i>Séjour séminaire :</i> <i>Menu Bourgogne</i> <i>Menu Alsace</i> <i>Bonus</i> <i>QCM Champagne</i>	C D - E	10 8 4 6	
4	<i>Classification des boissons alcoolisées</i>	F	6	
5	<i>Etiquettes de fromage</i>	G	7	
6	<i>Décor et facteurs d'ambiance</i>	H	6	

CCF BEP BAC PRO 3 ANS	TECHNOLOGIE DE RESTAURANT 15/01/2013	Coeff.2
--------------------------	--	---------

## TRAVAIL A FAIRE

- 1- Mr Chapelin souhaite vérifier si vous connaissez bien la structure professionnelle du restaurant gastronomique. La brigade de restaurant est composée de différents postes hiérarchiques, listés en Annexe 1. Mr Chapelin vous demande de compléter l'organigramme du restaurant « L'Escargot d'Or », en attribuant un titre à chaque fonction.

A partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et de l'Annexe 1, remplir le DOC.A.

- 2- Mr Chapelin vous présente au Chef du personnel Mr Louvin. Celui ci, vous présente le tableau de répartition des horaires de la semaine 27 à venir, pour le personnel de service de la brasserie « Le Cluny » et vous pose quelques questions concernant vos propres horaires.

A partir de l'Annexe 2 et de vos connaissances compléter le dialogue DOC.B.

- 3- L'établissement reçoit la semaine prochaine (pendant 3 jours), une cinquantaine de personnes dans le cadre d'un séminaire d'entreprise.

Les organisateurs de ce séjour souhaitent faire découvrir à leurs salariés (pour la plupart des cadres supérieurs) : la gastronomie bourguignonne, bien sûr, mais aussi les spécialités culinaires de régions alentours, la Champagne et l'Alsace.

Afin de tester vos connaissances en matière de gastronomie régionale, on vous demande de contribuer à l'élaboration des menus du séminaire selon les directives précises.

- 3-1 A partir de l'Annexe 3, proposer un menu gastronomique qui sera servi le 1<sup>er</sup> jour au restaurant « L'Escargot d'Or » : le thème en sera la Bourgogne.  
Un accord mets et vins est demandé.  
Remplir le DOC.C.

- 3-2 A partir de l'Annexe 3, proposer un menu servi le 2<sup>ème</sup> jour à la « Brasserie de Cluny », sur le thème de l'Alsace.  
Un accord mets et vins est demandé.  
Remplir le DOC.D.

- 3-3 A partir de l'Annexe 4, vous devez aider le sommelier à organiser pour le dernier jour, une dégustation de Champagne au « Bar le Bouchon Bourguignon ». Pour pouvoir tester vos connaissances sur la région, le sommelier vous soumet un QCM DOC.E

- 4- Au cours de votre période d'essai vous effectuez 2 semaines au « Bar les Hospices ».  
L'économiste vous confie le bon de livraison des alcools reçus la veille.

A partir de l'Annexe 4, complétez le DOC.F.

- 5- Lors d'un service au restaurant gastronomique, le Maître d'hôtel vous demande de confectionner des étiquettes d'identification de certains fromages que vous sélectionnez dans l'Annexe 6, en indiquant le lait utilisé et la région de provenance. Le chariot de fromages doit, bien sûr, proposer plusieurs familles différentes.

A partir de l'Annexe 5, complétez le DOC.G.

- 6- Mr Chapelin envisage des travaux de rénovation dans certaines parties du complexe hôtelier, notamment changer le décor et le mobilier du Bar à vin « Le Bouchon Bourguignon » :  
Renseigner le DOC.H à partir de vos propres idées et des photos en Annexe 6.

# LES ANNEXES

## ANNEXE 1 : Liste des différents personnels de la brigade du restaurant « l'Escargot d'Or » :

- |                    |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| ✓ Barman ;         | ✓ Commis de rang ;          |
| ✓ Chef de rang ;   | ✓ Commis sommelier ;        |
| ✓ Chef Sommelier ; | ✓ Directeur de restaurant ; |
| ✓ Commis barman ;  | ✓ Maître d'hôtel.           |

## ANNEXE 2 : Planning de travail pour la brasserie « Le Cluny »

### Semaine 27

#### Horaires de travail :

- H1 : Coupure : 12H00 – 15H30 // 19H00 – 23H15  
 → H2 : Ouverture : 09H00 – 11H15 // 12H00 – 17H30  
 → H3 : Fermeture : 15H45 – 18H30 // 19H00 – 00H00

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Maître d'hôtel	REPOS	H2	H2	H2	H2	H3	FERMETURE
Chef de rang 1	H2	REPOS	H2	H2	H2	H2	
Commis polyvalent 1	H1	H3	H1	REPOS	H2	H3	
Commis polyvalent 2	H2	H1	H1	H1	REPOS	H3	

BEP Restauration		SESSION 2013		
Option : « commercialisation et service en restauration »				
Epreuve EP1	E11_ Technologie professionnelle CSR	Durée :1H	Coeff. 2	Page 3/11

### ANNEXE 3

SPECIALITES REGIONALES	AOC REGIONALES (vins)
<i>Escargots à la Bourguignonne</i> <i>Tarte à l'oignon</i> <i>Ecrevisses au Chablis</i> <i>Coq au Riesling</i> <i>Andouillette de Troyes à la moutarde</i> <i>Lapin à la Dijonnaise</i> <i>Œufs en Meurette</i> <i>Gâteau mollet des Ardennes</i> <i>Sabayon au Kirsch et son Kugelhof</i> <i>Côte de Bœuf charolaise</i> <i>Choucroute Alsacienne</i> <i>Foie gras poêlé aux raisins Muscat</i> <i>Fricassée de volaille de Bresse à la crème</i> <i>Bäckeoffe des vendanges</i> <i>Strudel aux pommes</i> <i>Poire Belle Dijonnaise</i> <i>Flammeküche</i> <i>Coq au Bouzy</i> <i>Truite au Riesling</i> <i>Tarte aux Quetsches</i> <i>Entrécôte marchand de vin</i> <i>Lapin à l'Ardennaise</i> <i>Soupe de pêches Vigneronne</i> <i>Tarte Alsacienne</i> <i>Soupe aux cerises</i> <i>Sorbet cassis maison et pain d'épices de Dijon</i>	AOC Crémant de Bourgogne AOC Pinot Gris AOC Mercurey AOC Rosé des Riceys AOC Chablis Grand Cru AOC Gewurztraminer Vendanges Tardives Aoc Nuits St Georges AOC Sylvaner AOC Côte Rôtie AOC Côtes de Brouilly AOC Bourgogne Aligoté AOC Muscat d'Alsace AOC Gevrey Chambertin AOC Gewurztraminer AOC Lirac rosé AOC Pommard AOC Edelzwicker AOC Chirouble AOC Pinot Noir AOC Meursault AOC Riesling AOC Hautes Côtes de Beaune AOC Saint Amour AOC Crémant de Bourgogne AOC Cornas
<b>Fromages :</b> Proposez fromages régionaux à l'aide de vos connaissances.	


#### Remarques :

Tenir compte des différents types de restauration (gastronomique et brasserie) dans l'élaboration de vos menus.

Conseil : barrer au fur et à mesure dans les listes les mets et vins choisis pour remplir les DOC.C et D.

BEP Restauration		SESSION 2013		
Option : « commercialisation et service en restauration »				
Epreuve EP1	E11_ Technologie professionnelle CSR	Durée : 1H	Coeff. 2	Page 4/11

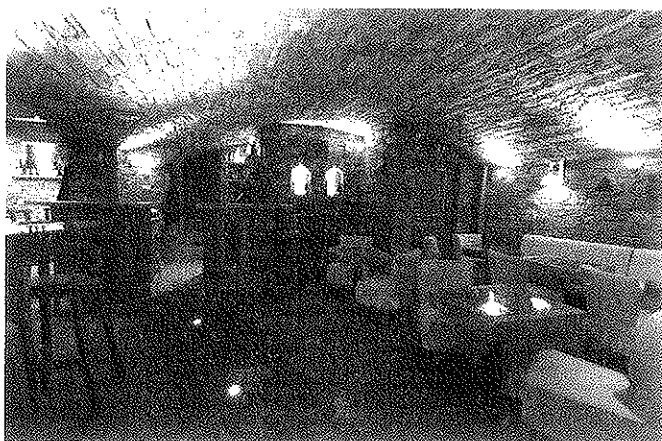
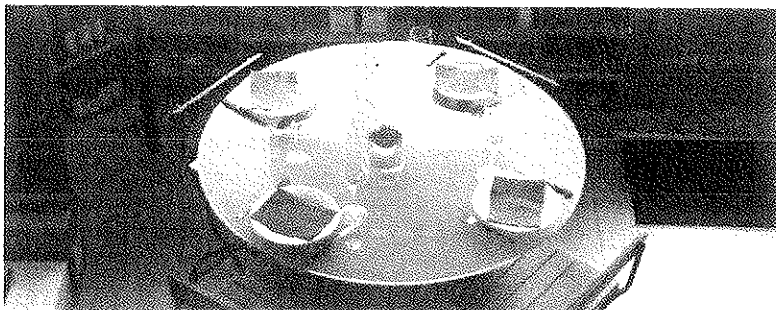
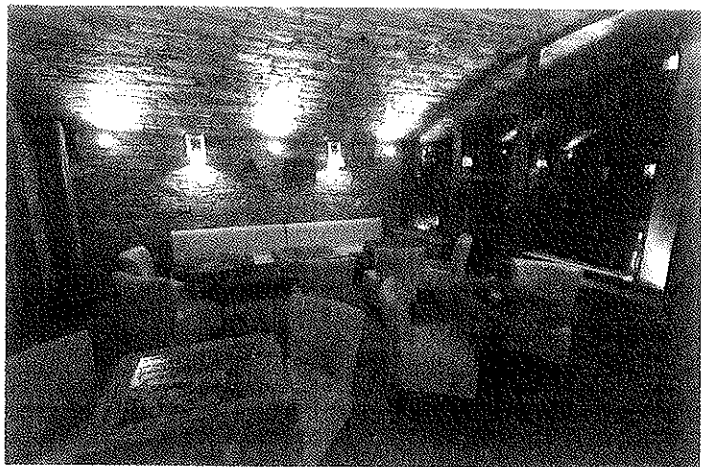
# ANNEXE 4 : Bon de livraison des alcools

<b>S.A. Le Cellier de Bourgogne</b> S.A. au capital de 53 000 euros Zone d'Activités des Vignes – DIJON Tél. 04 32 16 24 61 – FAX 04 32 16 25 66 R.C.S. Dijon 409 708 275 Siret 301 862 470 00038 – N° TVA FR 78 301 862 470		<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> 15/07/2013		<b>Signature :</b> 	

# ANNEXE 5 : Inventaire de la cave à fromages

Les Ducs de Bourgogne			Inventaire du 15/01/13		
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

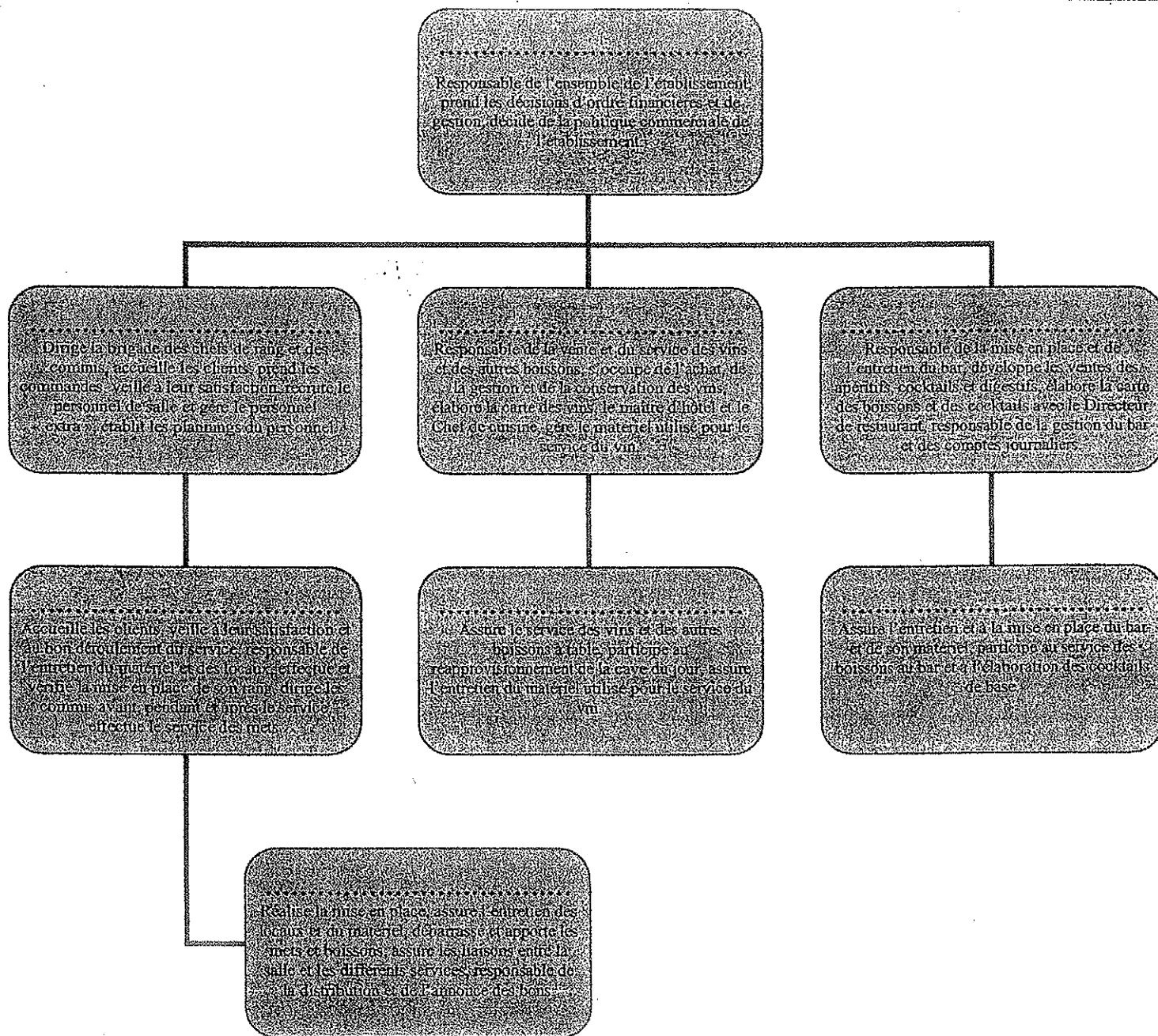
BEP Restauration		SESSION 2013		
Option : « commercialisation et service en restauration »				
Epreuve EP1	E11_ Technologie professionnelle CSR	Durée :1H	Coeff. 2	Page 5/11



# LES DOCUMENTS A RENDRE

## DOCUMENT A : L'organigramme du service du restaurant gastronomique L'Escargot d'Or

/ 8



BEP Restauration

Option : « commercialisation et service en restauration »

Epreuve EP1

E11\_ Technologie professionnelle CSR

SESSION 2013

Durée : 1H

Coeff. 2

Page

7/11



**Document B : Dialogue entre Mr Louvin et vous**

/ 5

**Mr Louvin** : « Voici le panneau d'affichage où vous trouverez votre répartition de travail pour chaque semaine. Voyons ensemble si vous arrivez à bien le comprendre. Vous êtes le commis polyvalent N°01.

Pour la semaine N°27, dans quel établissement allez vous travailler ? »

**Vous** : « Pour la semaine N°27, je travaille \_\_\_\_\_ »

**Mr Louvin** : « Effectivement, il nous semblait préférable de commencer dans cette formule. Pourriez vous me donner plus en détail vos horaires de lundi prochain. »

**Vous** : « Bien sûr, lundi je suis de \_\_\_\_\_ »

**Mr Louvin** : « Je pense que cette journée vous permettra de mieux comprendre le fonctionnement de cette formule. Y a-t-il un autre jour dans la semaine où vous travaillez selon ces horaires ? Et en même temps pourriez-vous me donner votre jour de repos de la semaine ? »

**Vous** : « Oui, je travaille selon ces horaires \_\_\_\_\_ et mon jour de repos sera le \_\_\_\_\_ »

**Mr Louvin** : « Très bien, mais pouvez-vous me donner vos horaires en détail pour la journée du mardi et du vendredi pour que je sois sûr que vous ayez bien compris ce planning ? »

**Vous** : « En ce qui concerne mardi, je serai de \_\_\_\_\_ c'est à dire \_\_\_\_\_ et pour vendredi, je travaillerai \_\_\_\_\_ en faisant les horaires suivants \_\_\_\_\_ »

**Mr Louvin** : « Je vois que vos horaires ne sont plus un mystère pour vous, mais par contre dimanche comment travaille l'équipe ? »

**Vous** : « L'équipe \_\_\_\_\_ »

**Document C****Menu au restaurant gastronomique  
L'Escargot de Bourgogne**

/10

**Thème : la Bourgogne**

	Appellation des mets	VINS proposés	
		couleur	appellation
ENTREE			
PLAT /VIANDE			
PLAT/POISSON			
FROMAGES régionaux			
DESSERT			

BEP Restauration		SESSION 2013		
Option : « commercialisation et service en restauration »				
Epreuve EP1	E11_ Technologie professionnelle CSR	Durée :1H	Coeff. 2	Page 8/11

Document D

Menu à la Brasserie Le Cluny  
Thème : l'Alsace

/ 8

	Appellation des mets	VINS proposés	
		couleur	appellation
ENTREE			
PLAT principal			
FROMAGES régionaux			
DESSERT			

QUESTION BONUS :

Dans la liste des vins AOC, il s'est glissé, 4 appellations qui ne proviennent ni d'Alsace, ni de Bourgogne. Veuillez les repérer et les noter ci-dessous :

/4

Document E

Dégustation de champagne  
au bar le Bouchon Bourguignon

/6

Thème : la Champagne

- Quel cépage retrouve t- on dans le Champagne ?
  - Le Viognier ☐
  - La Syrah ☐
  - Le Pinot noir ☐
- Le Jéroboam est une bouteille de Champagne qui contient
  - 3 litres ☐
  - 4.5 litres ☐
  - 6 litres ☐
- Le biscuit rose de Reims est utilisé en pâtisserie pour confectionner :
  - Un Tiramisu ☐
  - Une charlotte ☐
  - Un bavarois ☐
- le Champagne se sert à une température de
  - 4 à 6 °C ☐
  - 8 à 12 °C ☐
  - 12 à 14 °C ☐

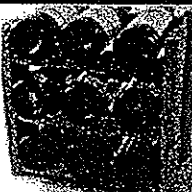



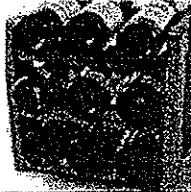
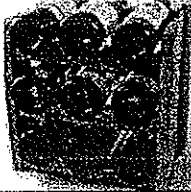


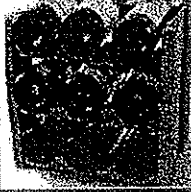
BEP Restauration		SESSION 2013		
Option : « commercialisation et service en restauration »				
Epreuve EP1	E11_ Technologie professionnelle CSR	Durée :1H	Coeff. 2	Page 9/11

= Parmi ces 3 AOC de fromages quel est ou quels sont ceux originaires de Champagne ?

Le Livarot  
Le Chaource  
Le Langres


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

/6

Eau de vie de grain	Eau de vie de plantes	Eau de vie de cidre
 _____ _____ _____	 _____ _____ _____	 _____ _____ _____
Eau de vie de vin	Crèmes et Liqueurs	Vermouth
 _____ _____ _____	 _____ _____ _____	 _____ _____ _____
Anis	Eau de vie de fruits	Quinquina
 _____ _____ _____	 _____ _____ _____	 _____ _____ _____

**Document G : Le Plateau de fromages**

/7

<p>Appellation</p> <p>_____</p> <p>Lait</p> <p>_____</p> <p>Région</p> <p>_____</p>	<p>Appellation</p> <p>_____</p> <p>Lait</p> <p>_____</p> <p>Région</p> <p>_____</p>	<p>Appellation</p> <p>_____</p> <p>Lait</p> <p>_____</p> <p>Région</p> <p>_____</p>
---	---	---

Appellation  
\_\_\_\_\_  
Lait  
\_\_\_\_\_  
Région  
\_\_\_\_\_  
Appellation  
\_\_\_\_\_  
Lait  
\_\_\_\_\_  
Région  
\_\_\_\_\_  
Appellation  
\_\_\_\_\_  
Lait  
\_\_\_\_\_  
Région  
\_\_\_\_\_

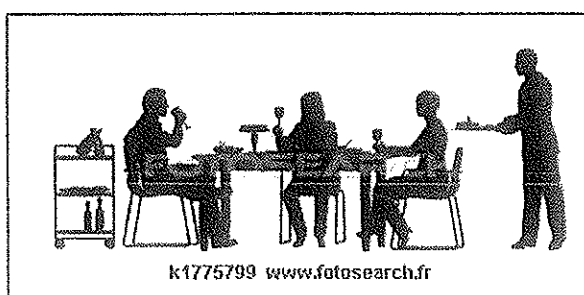
Appellation  
\_\_\_\_\_  
Lait  
\_\_\_\_\_  
Région  
\_\_\_\_\_  
Appellation  
\_\_\_\_\_  
Lait  
\_\_\_\_\_  
Région  
\_\_\_\_\_  
Appellation  
\_\_\_\_\_  
Lait  
\_\_\_\_\_  
Région  
\_\_\_\_\_

### Document H

Dans le cadre de la rénovation du Bar à vin de l'établissement, proposez des éléments de décoration et les facteurs d'ambiance du futur bar :

/6

	Couleurs éclairages	Mobilier et matériel	Décoration et accessoires	Sol
BAR A VIN	-	-	-	-
	-	-	-	-
	-	-	-	-
	/1.5	/1.5	/2	/1



BEP Restauration		SESSION 2013		
Option : « commercialisation et service en restauration »				
Epreuve EP1	E11_ Technologie professionnelle CSR	Durée :1H	Coeff. 2	Page 11/11