

LES DOCUMENTS A RENDRE

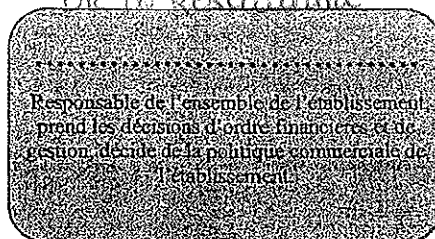
CORRECTION

DOCUMENT A : L'organigramme du service du restaurant gastronomique

18

L'Escargot d'Or

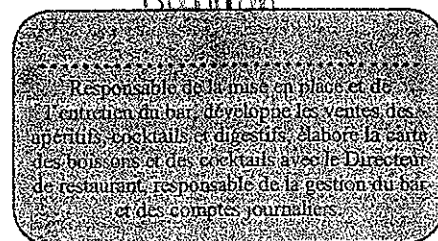
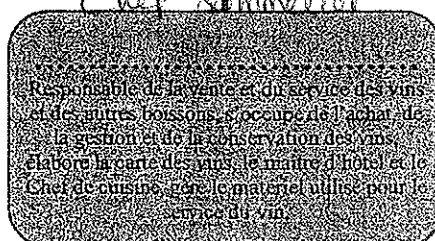
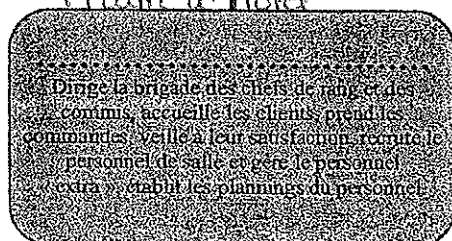
DR du Restaurant



Maître d'Hôtel

chef Sommelier

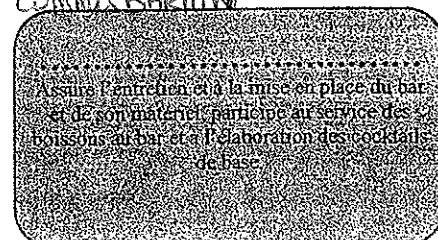
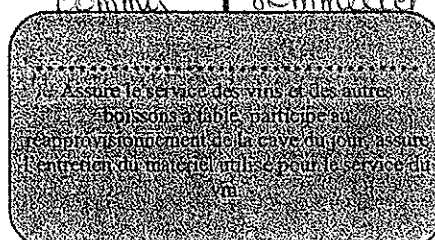
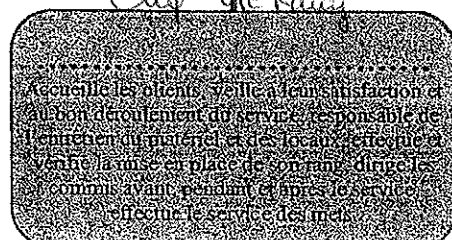
Barman



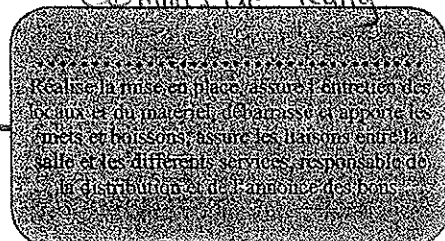
Chef de Rang

Commis Sommelier

Commis BARMAN



Commis de Rang



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 à La Bresserie et le dimanche » »

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 ouverture, je travaille de 12 à 15h30 puis de 19h à 23h15 »

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 le mercredi et mon jour de repos sera le jeudi. »

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 fermeture c'est à dire de 15h45 à 18h30 puis de 19h à 00h00 et pour vendredi, je travaillerai d'ouverture en faisant les horaires suivants 9h-11h15 // 12h00-17h30. »

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 est en congé hebdomadaire, la Bresserie et le dimanche. »

Document C

Menu au restaurant gastronomique L'Escargot de Bourgogne

/10

Thème : la Bourgogne

Ex de correction	Appellation des mets	VINS proposés	
		couleur	appellation
ENTREE	Oeuf en meurette		
PLAT / VIANDE	Lapin à la Dijonnaise		
PLAT/POISSON	Ecrevisses au Chablis		
FROMAGES régionaux	- Epaves (AOC) - Chablis		
DESSERT	Sorbet cassis de Dijon et pain d'épices		

- Plusieurs choix possibles -

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

Proposition de correction.	Appellation des mets	VINS proposés	
		couleur	appellation
ENTREE	Flammeküche.		
PLAT principal	Traite au Riesling		
FROMAGES régionaux	Munster		
DESSERT	Sabayon aux Kirsch et Kugelhof.		

Plusieurs réponses possibles.

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 :

- Lirac Rose
- Rosé des Riceys

- Côte Rôtie
- Cornas

14

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 bavaois ☐
- 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

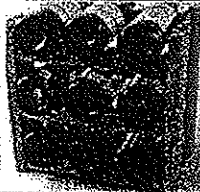
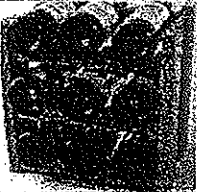
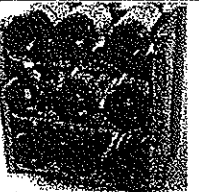

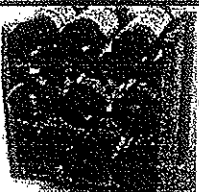
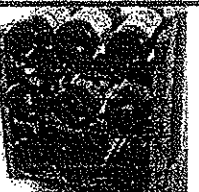



- Parmi ces 3 AOC de fromages quel est ou quels sont ceux originaires de Champagne ?

Le Livarot
Le Chaource
Le Langres



Document F : La classification des boissons alcoolisées

16

Eau de vie de grain	Eau de vie de plantes	Eau de vie de cidre
 Whisky Gin Vodka	 Rhum Tequila	 Calvados
Eau de vie de vin	Crèmes et Liqueurs	Vermouth
 Cognac	 Crème de cassis Grand Marnier	 Martini
Anis	Eau de vie de fruits	Quinquina
 Ricard	 Poire Williams	

Document G : Le Plateau de fromages

Plusieurs choix possibles

17

Ex:

Appellation
Epoisses
Lait
Vache
Région
Bourgogne

Appellation
Brie de Neuvy
Lait
Vache
Région
Ile de France

Appellation
Chaource
Lait
Vache
Région
Champagne

BEP - Restauration		SESSION 2013		
Option : « commercialisation et service en restauration »				
Epreuve EP1	E11_ Technologie professionnelle CSR	Durée : 1h	Coef. 2	Page 10/11

proposition
de correction.

Appellation
Beaufort
Lait
Vache
Région
Savoie

Appellation
Ossau Iraty
Lait
Brebis
Région
Pyrénées

Appellation
Valengay
Lait
Chèvre
Région
Centre - Limousin

Appellation
Jarrier
Lait
Vache
Région
Franche comté

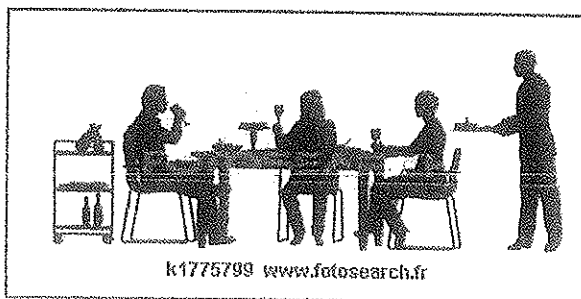
Document H

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	<ul style="list-style-type: none"> - Couleurs chaudes - murs marrons + mur en pierre - éclairage tamisé + points lumineux 	<ul style="list-style-type: none"> - Bar, Tabourets - Tables hautes - vererie variée 	<ul style="list-style-type: none"> - Musique d'ambiance - Tableau - Seau à vin 	<ul style="list-style-type: none"> - Beton ciré (facile d'entretien) - Dallage en pierre
pour digestion du vin	/1.5	/1.5	/2	/1

Correction au choix du Jury.



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