

BEP Restauration session 2013

Option : « organisation et production culinaire »

NOM :

PRENOM :

LYCEE : PRESENTATION DE MARIE
BOURG ST ANDEOL

QUESTION	ANNEXES	DOCUMENT	QUESTIONS SUR	POINTS OBTENUS
1	1	A	8	
2	2 - 3	B	6	
3	4	C	6	
4	/	D	4	
5	5	E	3	
6	6	F	5	
7	7	G	9	
8	/	H	9	
Total /			50	
Total/ 20				

BEP Restauration

Option : « organisation et production culinaire »

Epreuve EP1 E11_ Technologie professionnelle opc

SESSION 2013

Durée : 1H

Coeff. 2

Page

11/11

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes employé dans un établissement hôtelier « Les Ducs de Bourgogne » situé à Beaune en Bourgogne.

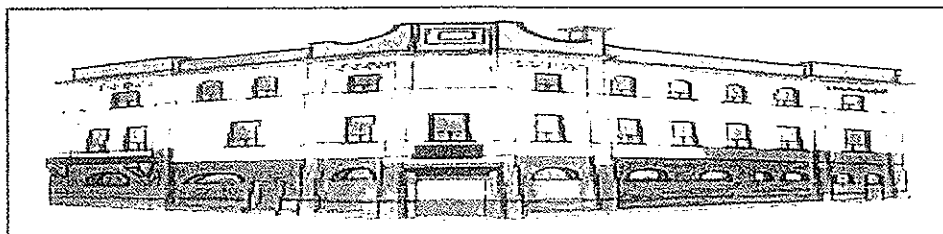
Vous êtes à l'essai comme commis polyvalent dans cette entreprise hôtelière, qui propose à sa clientèle :

- _ 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.

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

- _ travailler en cuisine dans les divers restaurants du complexe hôtelier,
- _ assister le responsable de l'économat ½ journée par semaine pour gérer les stocks de marchandises (commande , rangement des denrées...).

Extrait du Registre du Commerce et des Sociétés (R.C.S)		
Dénomination sociale	Les Ducs de Bourgogne	Tél :0380245678
Forme	EURL	Fax :0380245600
Capital de	100 000 euros	e-mail : www.duc-bourg.com
Adresse	82 rue du commerce 21 200 BEAUNE	
Gérant	Mr Chapelin	
Activité	Hébergement et Restauration	
Code NAF (APE)	5610 A	
SIREN	453502172	



BEP Restauration	SESSION 2013		
Option : « organisation et production culinaire »			
Epreuve EP1 E11_ Technologie professionnelle opc	Durée :1H	Coeff. 2	Page 2/4

TRAVAIL A FAIRE

1/ L'économe Monsieur DURAND responsable souhaite restructurer l'économat. Il prévoit un plan et vous demande de l'aider à placer les catégories de produits livrés (ANNEXE 1) .

⇒ A partir de vos connaissances, et de votre expérience professionnelle et de l'annexe 1 renseigner le DOCUMENT A

2/ Le restaurant gastronomique « l'escargot d'or » propose à sa clientèle une carte des mets comportant des plats à base de viande de boucherie (ANNEXE 2). L'économe vous demande de sortir les pièces de viande nécessaire à l'élaboration des six plats de la carte .

⇒ A partir de vos connaissances, et de votre expérience professionnelle et des annexes 2 et 3 renseigner le DOCUMENT B

3/ les établissements BOURDON livrent le poisson. L'économe vous demande alors de les ranger dans le timbre à poisson, en respectant le classement prévu (un étage par famille) pour cela vous vous aidez du bon de livraison présenté en ANNEXE 4 .

⇒ A partir de vos connaissances, et de votre expérience professionnelle et de l'annexe 4 renseigner le DOCUMENT C

4/ En rangeant le poisson vous vous rendez compte que l'affichage concernant les conditions de stockage et critères de fraîcheurs du poisson est défectueux devant votre intérêt monsieur Durand vous propose de le refaire

⇒ A partir de vos connaissances , et de votre expérience professionnelle renseigner le DOCUMENT D

5/ Votre responsable soucieux d'être en respect total avec la législation vous demande de lui fournir un tableau concernant les périodes de vente possible de gibier grâce à un document officiel (ANNEXE 5)

⇒ A partir de vos connaissances, et de votre expérience professionnelle et de l'annexe 5 renseigner le DOCUMENT E

6/ Votre poste de commis vous amène entre autre à gérer un apprenti .Celui doit réaliser pour le repas du personnel des tomates farcies mais celui-ci ne maîtrise pas tous les mots de vocabulaire contenus dans la fiche technique (ANNEXE 6) c'est pourquoi il vous est demandé de lui expliquer la recette.

⇒ A partir de vos connaissances, et de votre expérience professionnelle et de l'annexe 6 renseigner le DOCUMENT F .

BEP Restauration		SESSION 2013		
Option : « organisation et production culinaire »				
Epreuve E1	E11_ Technologie professionnelle opc	Durée : 1h	Coef. 2	Page 3/11

7/ Toujours dans un souci de former l'apprenti il vous est demandé de l'informer sur le calendrier de commercialisation des fruits locaux et exotiques.

⇒ A partir de vos connaissances, et de votre expérience professionnelle et de l'annexe 7 renseigner le DOCUMENT G

8/ Enfin votre chef vous demande d'expliquer au commis la signification d'une étiquette de canadienne d'œuf.

⇒ A partir de vos connaissances, et de votre expérience professionnelle renseigner le DOCUMENT H

Annexe 2 Extrait de la carte des mets (les viandes)

La côte de veau « sous la mère », jus réduit Poêlée de champignons et pommes cocottes.....	19 €
L'osso-bucco milanaise Tagliatelles fraîches et petits légumes farcis.....	18 €
Le tournedos de Charolais Garniture Châtelaine	25 €
L'entrecôte grillée « Marchand de vin » Pomme Darphin et légumes croquants.....	21 €
Le lamb-chop grillé, sauce béarnaise Petit tian de légumes provençaux.....	22 €
Civet de porc fermier en cocotte Purée de ratte et carottes de Créance.....	16 €

Annexe 1 Catégories de produits livrés à l'économat


- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| ✓ Viandes fraîches ; | ✓ Conserves appertisées ; |
| ✓ Légumes frais ; | ✓ Poissons frais ; |
| ✓ Produits surgelés ; | ✓ Crèmerie, œufs et fromages ; |
| ✓ Crèmes glacées et sorbets ; | ✓ Bulbes ; |
| ✓ Pommes de terre ; | ✓ Volailles fraîches. |

BEP Restauration		SESSION 2013		
Option : « organisation et production culinaire »				
Epreuve EP1	E11_ Technologie professionnelle opc	Durée : 1h	Coeff. 2	Page 4/14

Annexe 3 Viande stockée dans la chambre froide « Boucherie »

Article	Unité	Quantité
Carré de veau	Kg	5,2
Noix de veau	Kg	3,1
Jarret de veau	Kg	4,3
Noix d'entrecôte	Kg	7,8
Filet de bœuf	Kg	5,4
Gîte de bœuf à la noix	Kg	4,7
Épaule d'agneau désossée	Kg	2,6
Selle d'agneau sur l'os	Kg	6,1
Gigot d'agneau entier	Kg	5,1
Longe de porc désossée	Kg	5,9
Épaule de porc désossée	Kg	6,4
Poitrine de porc fraîche	Kg	2

Annexe 4 Bon de livraison du poisson

Poissonnerie S.A. Bourdon et Fils S.A. au capital de 38 113 euros Avenue Victor Hugo – DIJON Tél. 04 27 81 31 51 – FAX 04 27 83 81 48 R.C.S. Dijon 301 862 470 Siret 301 862 470 00038 – N° TVA FR 78 301 862 470		
Dijon le : 12 Juillet 2009		Bon de livraison N° 129256
Destinataire : Ets Les Ducs de Bourgogne		
Désignation	Unité	Quantité
Barbue	Kg	8,7
Brochet	Kg	4,8
Colin	Kg	6,3
Dorade	Kg	2,6
Merlan	Kg	3,5
Lotte	Kg	10,5
Rouget	Kg	7,1
Sandre	Kg	2,5
Sole filet	Kg	5,4
Thon	Kg	4,5
Truite	Kg	2,6
Turbot	Kg	3,9
Marchandises réceptionnées le : 12 juillet 2009		Signature : 

BEP Restauration	SESSION 2013		
Option : « organisation et production culinaire »			
Epreuve EP1 E11_ Technologie professionnelle opc	Durée : 1H	Coeff. 2	Page 5/11

Annexe 5 Extrait de la législation concernant la commercialisation du gibier



- Un restaurateur ne peut détenir du gibier sauvage avant la date autorisée de mise en vente. Celle-ci varie selon les départements. Dans la plupart d'entre eux, cette date est fixée entre quinze jours et un mois après l'ouverture de la chasse. Sinon le gibier peut être présent sur les tables le jour même de l'ouverture
- Le restaurateur est en droit de vendre le gibier qu'il aurait chassé lui-même.
- Le gibier sauvage provenant d'un pays membre de l'U.E ou hors U.E c'est-à-dire uniquement d'un pays agréé est commercialisé du 01/09 au 28/02.
- La commercialisation du gibier d'élevage se pratique toute l'année (y compris durant la période de fermeture de la chasse). Cependant pour commercialiser ou transformer du gibier d'élevage en dehors de la période de la chasse, le restaurateur doit s'approvisionner auprès d'un établissement autorisé
- La commercialisation de viandes « exotiques » de gibier sauvage et d'élevage comme l'autruche, l'émou et le kangourou peut se pratiquer toute l'année. Pour être importées en France, ces viandes doivent provenir impérativement d'un pays autorisé à exporter vers l'U.E et d'un établissement agréé pour l'exportation vers la communauté.

...

Annexe 6 Fiche technique de fabrication des tomates farcies

Chronologie	Progression de la recette
1	Monder les tomates
2	Eplucher et couper en deux les tomates
3	Evider les tomates à l'aide d'une cuillère
4	Réaliser la Duxelles à farcir : <ul style="list-style-type: none"> • Hacher les champignons au couteau • Ciseler une échalote • Suer les échalotes au beurre • Ajouter les champignons • Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation • Ajouter le vin blanc et réduire • Incorporer de la demi-glace, de l'ail haché et de la mie de pain
5	Farcir les tomates avec la Duxelles

BEP Restauration		SESSION 2013		
Option : « organisation et production culinaire »				
Epreuve EP1	E11_ Technologie professionnelle opc	Durée : 1H	Coeff. 2	Page 6/11

Annexe 7

Calendrier de commercialisation des fruits locaux et exotiques (cases grisées sont les fruits disponibles)

Fruits	Jan	Fév	Ma	Av	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Déc
Abricot Bergeron												
Ananas Queen Victoria												
Banane Poyo												
Cerise Burlat												
Clémentine de Corse												
Fraise gariguette												
Kiwi Hayward												
Orange Navel												
Pêche blanche												
Clémentine												
Poire Conférence												
Pomelos Sweetie												
Pomme Granny Smith												
Prune Quetsche												
Reine Claude												
Raisin Chasselas												
Groseille												
Framboise												

BEP Restauration

Option : « organisation et production culinaire »

Epreuve EP1 E11_ Technologie professionnelle opc

SESSION 2013

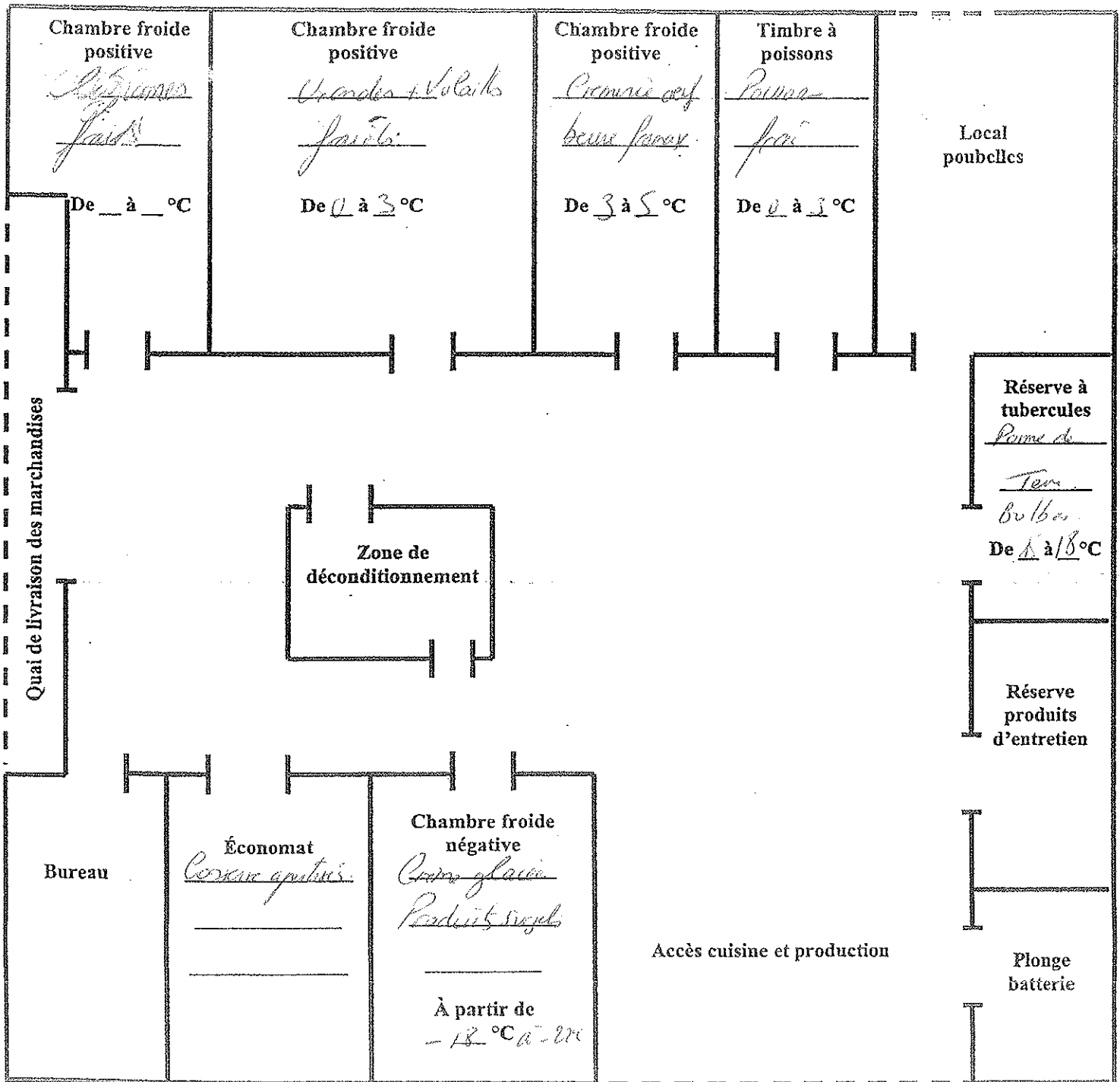
Durée :1H

Coeff. 2

Page

7/11

Document A Plan de l'économat

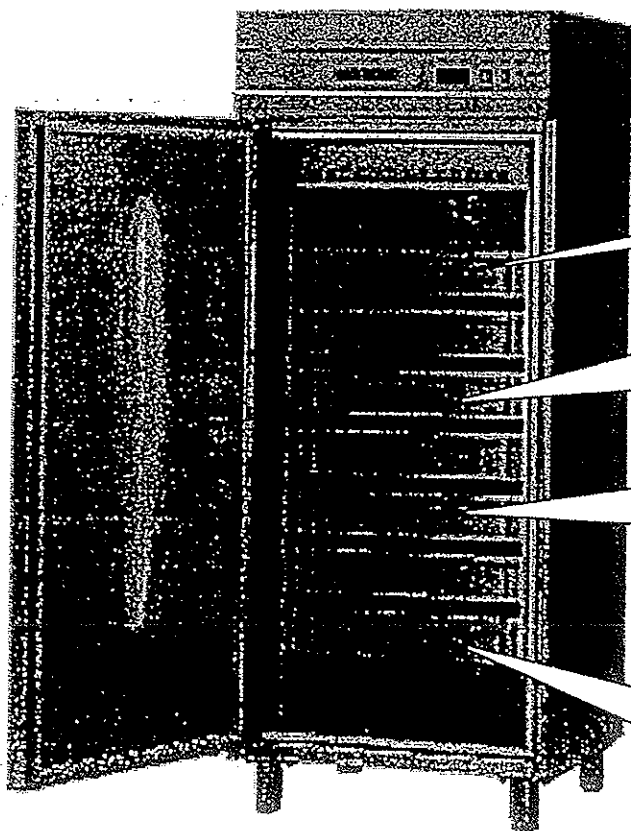


BEP Restauration		SESSION 2013		
Option : « organisation et production culinaire »				
Epreuve EP1	E11_ Technologie professionnelle opc	Durée : 1H	Coeff. 2	Page 8/11

Document B Identification des découpes de viande pour la carte

PLATS DE LA CARTE	PIECES DE VIANDE A CHOISIR
La côte de veau « sous la mère », jus réduit	➤ CÔTE DE VEAU
L'osso-bucco milanaise	➤ JAMBET DE VEAU
Le tournedos de Charolais Châtelaine	➤ FILET DE BOEUF
L'entrecôte grillée « Marchand de vin »	➤ ENTRECÔTE FILET DE BOEUF
Le lamb-chop grillé, sauce béarnaise	➤ SELLE D'AGNEAU
Civet de porc fermier en cocotte	➤ EPAGNE PORC - LONGUE PORC

Document C La classification des poissons



Poissons de mer ronds 2 filets

COLIN - MERLAN - LOTTE
THON - ROQUEFORT

Poissons de mer plats 4 filets

BARBUE - SOLE FILET - DORADE

Poissons de mer plats 2 filets

DORADE - SAumon

Poissons d'eau douce

SANGRE - BROCHET - TRuite

BEP Restauration

Option : « organisation et production culinaire »

Epreuve EP1 E11_ Technologie professionnelle opc

SESSION 2013

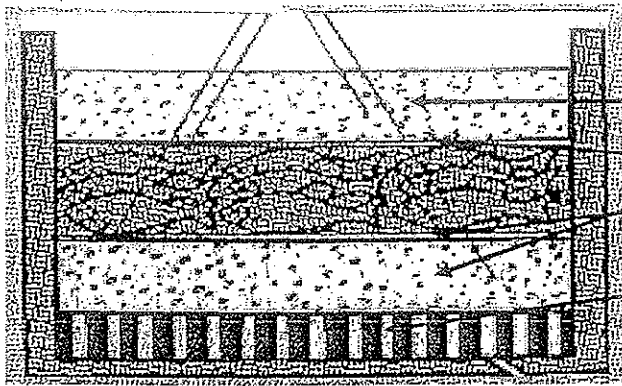
Durée : 1H

Coeff. 2

Page

9/11

Document D Le stockage et les critères de fraîcheur du poisson frais



Éléments
glace Pilée
film protecteur
grille évacuation eau
Température comprise entre 0 et 3 °C

Document E La législation concernant la commercialisation du gibier

Période de mise en vente	Type de gibier
TOUTE L'ANNÉE	Gibier élevé Viandes exotiques.
En période ouverte chasse	gibier tué à la chasse.
du 1 ^{er} septembre au 28 février	Gibier sauvage U E ou hors U E mais de pays agréé.

Document F Termes culinaires

Termes culinaires	Définitions
Monder	→ Plonger rapidement une Tomate dans l'eau bouillante puis froide pour l'éplucher.
Evider	→ Eliminer l'intérieur de certains légumes avant de les servir.
Suer	→ Eliminer l'eau de végétation d'un légume en chauffant doucement avec un corps gras et sans coloration.
Réduire	→ Brasser un liquide en évaporant une partie de l'eau.
Ciseler	→ Détailler en petits dés.

BEP Restauration		SESSION 2013		
Option : « organisation et production culinaire »				
Epreuve EP1	E11_ Technologie professionnelle opc	Durée : 1h	Coeff. 2	Page 10/11.

Document G Classification des fruits

Agrumes	Fruits à noyaux	Fruits à pépins	Baies	Fruits exotiques
Clémentine Orange Clementine Pomelo	Abricot Cerise Pêche Pêche Pêche Claude	Poire Pomme Pomme Pomme	Fraise Groseille Framboise	Fraise Banane Kiwi

Document H L'étiquetage des oeufs

3:
identifiant de la ferme d'origine

21:
DERIVATION

406:
N° INSEE
COULON

01:
N° DE L'ÉLEVAGE
ALA SOCIÉTÉ
EXPLOITATION

Décret N° 69-857 du 17-9-69
Arrêté ministériel
Du 19 Septembre 1972
B N° 6142545
CONTRÔLE DE QUALITÉ
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ETS VAUTRIN
LIEU-DIT MOREY
21600 LIOCOURT
3-21-406-01
Nombre 360
Catégorie A
A consommer de préférence avant le **28 JUIL 2009**
A conserver au réfrigérateur après achat

N° Contrôle
019466

PRODUCED SOCIÉTÉ
DE L'AGRICULTURE

CONTENANCE

DLVO
28 JOURS

Qualité

BEP Restauration		SESSION 2013		
Option : « organisation et production culinaire »				
Epreuve EP1..	E11_ Technologie professionnelle op	Durée :1H	Coeff. 2	Page
				M/M