

BEP RESTAURATION OPTION CSR

ÉPREUVE EP1 – S1

PRÉSENTATION DU SUJET

Le restaurant «L'Arôme», restaurant gastronomique, situé en plein cœur de Paris, propose à sa clientèle un brunch et un dîner à thème par semaine. Le responsable, Monsieur Eric MARTINS, vous associe à l'organisation des soirées à thèmes.

FICHE D'IDENTITE DE L'ENTREPRISE

Capacité Moyenne de Service	
84 couverts par jour	
Offre produits	
Carte à partir de 40€, menus de 69 à 150€	
Coordonnées	3, rue Saint-Philippe du Roule – 75008 PARIS 01 42 xx xx xx
Forme juridique	SARL
Capital	75 000 euros
Effectif	8 salariés et 2 apprentis
Références Bancaires	Banque Professionnelle 29105 00002 7914412100122
RCS	Paris B 392 751 961
APE	5621 Z - Restaurant

Le présent sujet comporte 3 parties

Partie	Intitulé	Barème	Pages
1	Technologie de Service	20 points	De 2/13 à 5/13
2	Sciences Appliquées	20 points	De 6/13 à 11/13
3	Gestion Appliquée	20 points	De 12/13 à 13/13

Observations

Chacune des parties 1, 2 et 3 devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelée l'intitulé de la partie concernée.

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.

L'usage du dictionnaire est interdit.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables ou alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'une imprimante.

BO 42 du 25/11/99 – Circulaire n°99-186 du 16/11/99

ACADEMIE DE ROUEN	SESSION 2014	SUJET 1	
BEP RESTAURANT Option CSR	CCF : Première situation d'évaluation		
EP1 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUEES, GESTION APPLIQUEE	Durée : 3 h 00	Coef. : 6	PAGE 1 sur 7

Technologie Professionnelle

TRAVAIL A FAIRE

Vous avez été recruté(e) en tant que serveur(se) au sein de ce restaurant. Fort de votre implication, le responsable de salle vous demande d'aider un nouvel apprenti dans diverses tâches.

DOSSIER N°1 : LE BRUNCH

Le Contexte : Après avoir lu l'article faisant l'éloge de la formule brunch **DOCUMENT 1**, votre responsable de salle vous demande d'expliquer le concept brunch au nouvel apprenti et de sélectionner les boissons sans alcool, parmi les boissons en stocks au bar **DOCUMENT 2**.

Votre Rôle :

Donner une définition du mot brunch ainsi que sa composition **ANNEXE 1**.

Sélectionner huit boissons sans alcool nécessaires au réapprovisionnement en complétant **ANNEXE 2**.

DOSSIER N°2 : LE VIN ET LES FROMAGES

Le Contexte : Ce soir le thème du repas est la gastronomie Alsacienne. Pour cette occasion, le chef a élaboré le menu **DOCUMENT 3**. Vous présentez les accords mets et vins possibles à partir des vins figurant sur la carte **DOCUMENT 4** et vous composez un plateau de fromages de différentes régions françaises et de différentes familles.

Votre Rôle :

Proposer des accords mets et vins en complétant l'**ANNEXE 3**.

Composer votre assortiment de fromages en complétant l'**ANNEXE 4**

DOSSIER N°3 : LES LOCAUX

Le Contexte : Dans le cas d'une possibilité d'évacuation d'urgence, Monsieur MARTINS se demande si vous connaissez bien les locaux. À cette occasion, il vous présente une liste de définitions et vous demande de retrouver le lieu qui correspond.

Votre Rôle :

À partir de vos connaissances, renseigner le document proposé **ANNEXE 5**.

DOSSIER N°4 : LE PERSONNEL

Le Contexte : Le restaurant accueille de plus en plus de clients. Le Directeur envisage de recruter du personnel. L'apprenti vous demande de l'aider à préparer son examen et plus particulièrement à consolider ses connaissances sur la brigade et le rôle de chaque employé au sein de l'entreprise. Pour l'aider dans sa tâche, vous réalisez un questionnaire sur la brigade.

Votre Rôle :

Compléter ce questionnaire proposé **ANNEXE 6**.

Sciences appliquées

Lors du dîner du soir, un client vous demande les principaux constituants des plats proposés au menu. Le client s'interroge aussi sur les étapes d'élaboration du vin.

Lors de la présentation de la bouteille de vin, vous expliquez au client que le vin est un produit issu d'une fermentation. Vous lui indiquez que d'autres produits alimentaires sont issus des fermentations.

1 A partir des plats proposés pour le dîner du soir, indiquer le groupe d'aliment pour chaque plat proposé et le(s) constituant(s) alimentaire(s) principal(aux) pour chaque plat. /3.5 pts

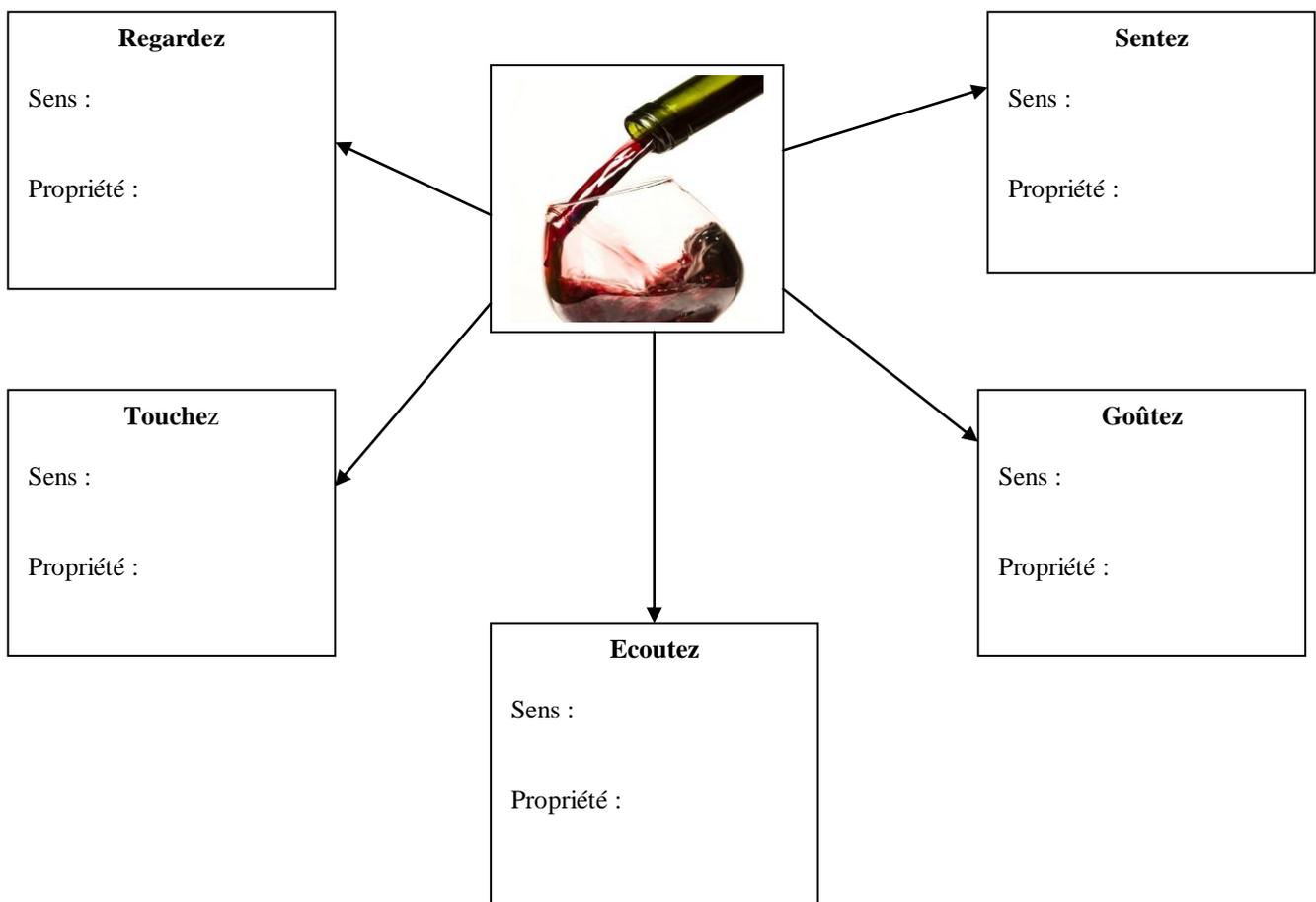
Composition du Menu	Groupe(s) d'aliments	Constituant(s) principal (aux)
Dos de sandre sur Lit de Choucroute	-	-
	-	-
Coq au Riesling Croustillant de Pommes de Terre aux herbes	-	-
	-	-
Assortiment de Fromages	-	-
Strudel aux Pommes et Amandes	-	-
	-	-

2 Expliquer brièvement le principe de la production du vin. (Nommer la famille de micro-organismes responsables de la fermentation, le nom de la fermentation, les réactions). /1.5 pts

3 Citer 2 autres produits alimentaires issus de fermentation, en précisant le type de fermentation et la famille de micro-organismes responsables. /1.5 pts

Produit alimentaire issu de fermentation	Nom fermentation	Micro-organismes responsables
-	-	-
-	-	-

4 Le vin proposé doit répondre à diverses qualités organoleptiques. Compléter le schéma suivant:/2,5 pts

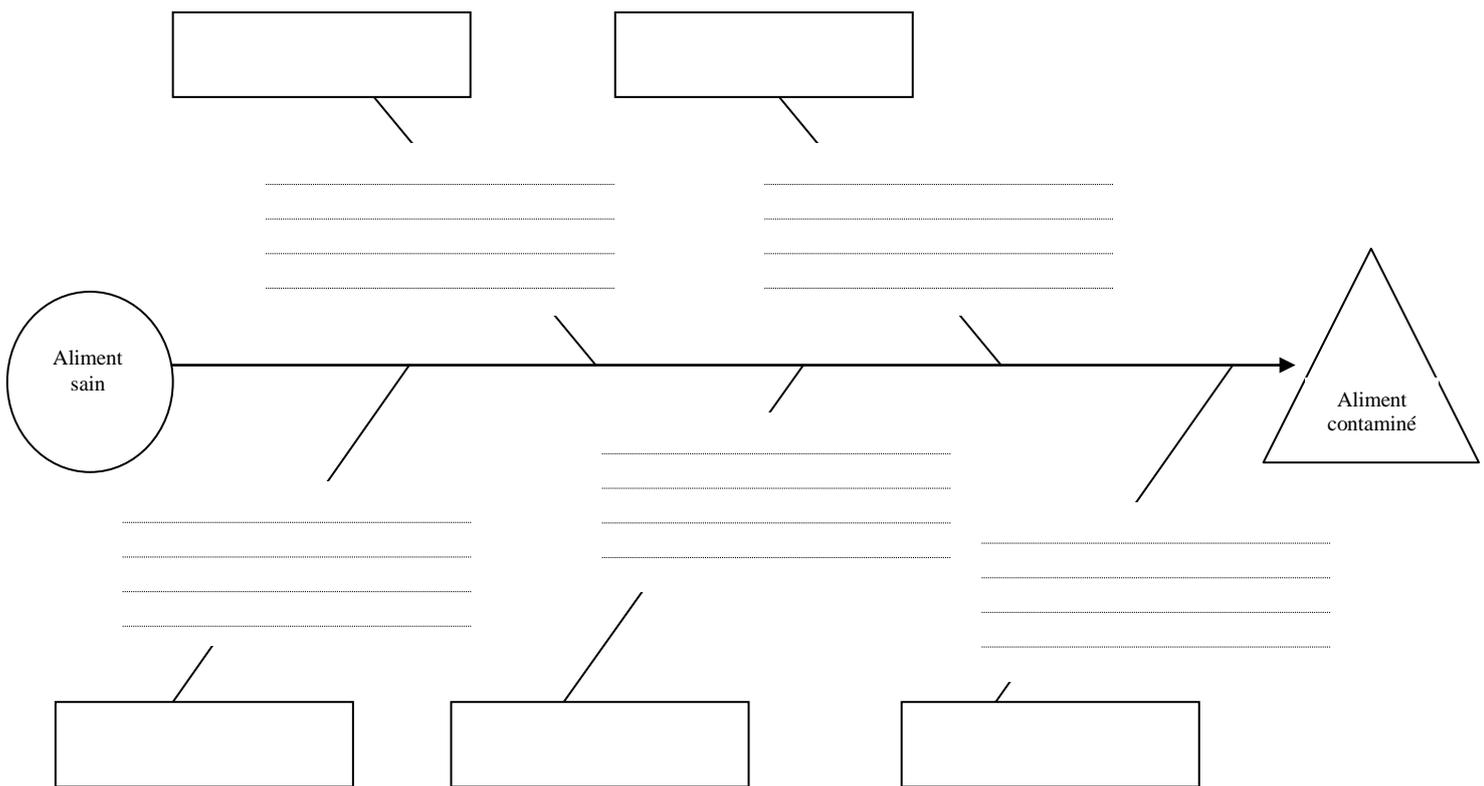


Thomas, l'apprenti a préparé une salade de fruits frais pour le brunch. Au cours de la préparation, vous avez pu observer certains faits et gestes :

- L'apprenti est arrivé en retard et oublie de se laver les mains.
- Il épluche les denrées sur un plan de travail non nettoyé-désinfecté.
- Il laisse la préparation non filmée à l'air libre sur le plan de travail.
- Il utilise la même planche pour éplucher et couper les fruits.
- Une poire pourrie est présente dans la corbeille de fruits à éplucher.

Lors des préparations culinaires, il y a des risques de contaminations des denrées. Conscient de ces risques, vous êtes vigilants sur les 5M, et vous expliquez à l'apprenti les règles d'hygiène à respecter, notamment le lavage des mains.

5 Positionner sur le diagramme les 5 sources de contamination (5M), et replacer les erreurs faites par Thomas. /2.5pts



6 Rappeler les éléments réglementaires d'un poste de lavage des mains. /1.25pts

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

7 Proche du poste du lavage des mains, on peut lire cette affiche. **Dans chaque cadre, justifier l'étape du lavage des mains. /1.25 pts**

1 Mouiller

2 Savonner



4 Nettoyer le dos des mains, entre les doigts et les ongles.

6 Sécher

3 Frotter au moins 30 secondes

5 Rincer

Au moment du service du brunch, différents jus de fruits sont proposés : des jus d'orange frais préparés devant le client, des jus de pomme pasteurisés et des jus de pamplemousse stérilisés.
 Vous proposez aussi des crêpes minutes faites en salle à l'aide d'un réchaud à gaz. Le client a aussi la possibilité de griller du pain, un grille-pain est à la disposition des clients.

8 Donner le principe de production de chaleur pour les appareils cités et les risques associés à l'utilisation. 2 pts

Appareil	Principe	Risques associés
		- -
		- -

9 La pasteurisation et la stérilisation sont deux modes de conservation. Donner le principe pour chaque mode, et justifier le lieu de stockage des jus de fruits. /3 pts

Types de jus de fruits	Principe	Lieu de stockage	Justification
Jus de pommes pasteurisé			
Jus de pamplemousse Stérilisé			

10 Indiquer parmi les 3 jus proposés, le jus qui présente les meilleures qualités nutritionnelles. Justifier votre réponse. /1 pt
