

QUESTIONS N°	REponses ATTENDUES	BAREME																
		CAP	BEP															
1.1.	<p><u>Sciences appliquées à l'alimentation - Code 40</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - possibilité de <u>malaise</u>, <u>bas</u> de "ferme" veu 114 - possibilité d'<u>accident</u> du travail dû à une hypoglycémie (vertiges, fatigue, inattention) 	1	1															
1.2.	- 3.	0,5	0,5															
1.3.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>petit déjeuner choisi</th> <th>groupes d'aliments</th> <th>constituants alimentaires</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 café</td> <td>boisson 0,5</td> <td>eau 0,5</td> </tr> <tr> <td>1 yaourt nature</td> <td>produits laitiers 0,5</td> <td>protéides 0,25 calcium 0,25</td> </tr> <tr> <td>30 g de céréales</td> <td>féculents 0,5</td> <td>glucides 0,5</td> </tr> <tr> <td>1 orange</td> <td>fruits et légumes 0,5 (crus)</td> <td>glucides ou fibres 0,25 vitamine C 0,25</td> </tr> </tbody> </table>	petit déjeuner choisi	groupes d'aliments	constituants alimentaires	1 café	boisson 0,5	eau 0,5	1 yaourt nature	produits laitiers 0,5	protéides 0,25 calcium 0,25	30 g de céréales	féculents 0,5	glucides 0,5	1 orange	fruits et légumes 0,5 (crus)	glucides ou fibres 0,25 vitamine C 0,25	4	4
petit déjeuner choisi	groupes d'aliments	constituants alimentaires																
1 café	boisson 0,5	eau 0,5																
1 yaourt nature	produits laitiers 0,5	protéides 0,25 calcium 0,25																
30 g de céréales	féculents 0,5	glucides 0,5																
1 orange	fruits et légumes 0,5 (crus)	glucides ou fibres 0,25 vitamine C 0,25																
1.4.	<ul style="list-style-type: none"> - rôle <u>plastique</u> ou <u>structural</u> (constitution des cellules) 0,5 - rôle <u>fonctionnel</u> (enzymes, anticorps, hormones) 0,5 - rôle <u>énergétique</u> 0,5 	1,5	1,5															
1.5.	<ul style="list-style-type: none"> - 88^{0,5} g de glucides x 17^{0,5} kJ = 1496 kJ - 95^{0,5} g de protéides x 17^{0,5} kJ = 1615 kJ - 95^{0,5} g de lipides x 38^{0,5} kJ = 3610 kJ <p style="text-align: right;">Total : 1600 kJ</p>	3	3															
1.6.	<p><u>BEP SEULEMENT:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 11300 kJ 		0,5															
1.7.	- 25 à 30 % ou $\approx 1/4$		0,5															
1.8.	<ul style="list-style-type: none"> - 11300 kJ x 25% = 2825 kJ ou - 11300 kJ x 30% = 3390 kJ 		0,5															
1.9.	C'est la quantité d'aliments que l'on doit consommer par jour, pour satisfaire les apports nutritionnels conseillés (ANC) et couvrir les besoins de l'organisme.		0,5															

BEP / CAP	HOTELLERIE - RESTAURATION code : 51 334 02 option CUISINE code 50 221 23		
EPREUVE : EP2 - PARTIE : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	CORRIGE	SESSION 2000	Page 1/3

QUESTIONS N°	REPONSES ATTENDUES	BARÈME			
		CAP	BEP		
2.1	Toxine	1	1		
2.2	schéma b.	1	1		
2.3	- champignons microscopiques - virus - protozoaires	0,5x3 1,5	1,5		
2.4	- humidité - Température <u>ambiante</u> - PH <u>adapté</u> - oxygène de l'air ou absence	0,5x4 2	2		
2.5	- clostridium botulinum. - salmonelle - staphylocoque - clostridium perfringens.	0,5x4 2	2		
2.6	- Température de conservation adaptée. - DLC	1x2 2	2		
2.7	- pathogène : qui peut engendrer une maladie	0,5	0,5		
2.8	<u>question BEP</u> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> Vecteurs de contamination - mains - salive </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> mesures préventives adoptées - gants - lavage des mains - Respect des règles d'hygiène - ne pas tousser - ne pas fumer - Respect des règles d'hygiène ne </td> </tr> </table>	Vecteurs de contamination - mains - salive	mesures préventives adoptées - gants - lavage des mains - Respect des règles d'hygiène - ne pas tousser - ne pas fumer - Respect des règles d'hygiène ne	0,5 x 4	
Vecteurs de contamination - mains - salive	mesures préventives adoptées - gants - lavage des mains - Respect des règles d'hygiène - ne pas tousser - ne pas fumer - Respect des règles d'hygiène ne				

CORRIGE
TRONC COMMUN (code 10)

QUESTION N°1 Les viandes

5 points

Selon les applications culinaires, mettez une croix dans la case correspondant à l'animal.

APPLICATIONS CULINAIRES	PORC	BOEUF	AGNEAU	VEAU
Estouffade bourguignonne		✗		
Navarin printanier			✗	
Jambon braisé	✗			
Osso bucco				✗
Gigot rôti			✗	

QUESTION N°2 Les viandes

4 points

Répondre en mettant une croix dans les cases Vrai ou Faux

	VRAI	FAUX
L'escalope de veau est tranchée dans la noix	✗	
Une volaille effilée est une volaille PAC (prêt à cuire)		✗
Le chateaubriant est une pièce détaillée dans le filet de boeuf	✗	
Le baron d'agneau est constitué du gigot et de la selle	✗	

QUESTION N°3 L'éducation du goût et de l'odorat

4 points

Nommez les quatre saveurs de base en les associant aux aliments suivants :

ACIDE	CITRON
SUCRE	MIEL
AMER	ENDIVE
SALÉ	GRUYERE

QUESTION N°4 Les gibiers

6 points

Citez deux gibiers à plumes	<i>Caille Faisan Perdrix</i>
Citez deux gibiers de petite venaison	<i>Lievre Lapin de Gât.</i>
Citez deux gibiers de grande venaison	<i>BICHE SANGLER CERF</i>

QUESTION N°5 Les œufs

1 point

Cochez la bonne réponse

- L'œuf extra frais à :
- moins de 7 jours ;
- 8 à 10 jours ;
- 10 à 12 jours.

CORRIGE
TRONC COMMUN (code 20)

QUESTION N°1

4 points

Respectez l'accord mets et vins.

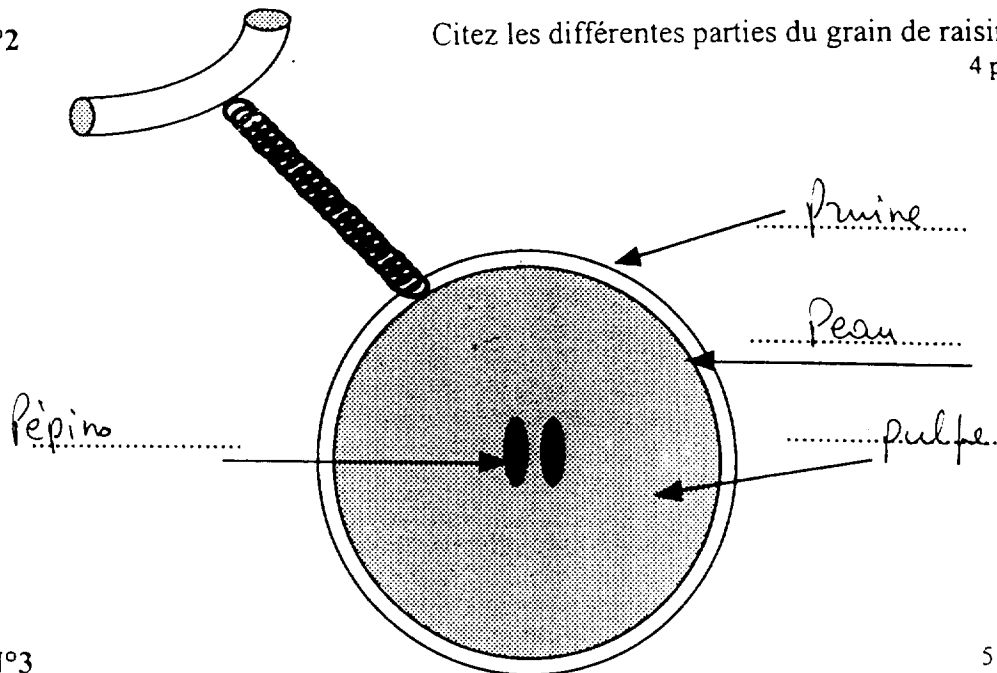
(Monbazillac — Muscadet — Beauges de Venise — Seyssel — Maury — Pommard — Pauillac — Riesling).

Fondue savoyarde	SEYSSEL
Choucroute	RIESLING
Foie gras	POMMARD
Agneau grillé	PAUILLAC
Plateau de fruits de mer	MUSCADET
Gigue de chevreuil grand veneur	POMMARD
Biscuit au chocolat	MAURY
Melon	BEAUGES

QUESTION N°2

Citez les différentes parties du grain de raisin :

4 points



QUESTION N°3

5 points

En vous aidant de la liste proposée, indiquez la région de production A.O.C. :

- Bourgogne
- Bordelais
- Côtes de provence
- Val de Loire
- Côtes du Rhône

A.O.C.	Régions de production
Muscadet de Sèvres et Maine	VAL DE LOIRE
Bandol	CÔTES DE PROVENCE
Beaujolais Villages	BOURGOGNE
Châteauneuf du Pape	CÔTES DU RHONE
Pauillac	BORDELAIS

CORRIGE

QUESTION N°4

1 point

Que signifie « VSOP » pour les eaux de vie ?

..... VERY SPECIAL OLD PALE (et Product)

QUESTION N°5

3 points

Répondez à ces questions par vrai ou faux (cochez la bonne réponse)

	VRAI	FAUX
Le degré alcoolique est une mention obligatoire	X	
Le millésime sur une étiquette est une mention obligatoire		X
On peut ranger du café dans une cave à vin		X

QUESTION N°6

3 points

Parmi la liste suivante, entourez les 6 produits qui peuvent figurer dans un plateau de fruits de mer.

<u>MOULES</u>	PÉTONCLES	SAUMON FUME	<u>PRAIRES</u>
HADDOCK	ECREVISSES	<u>HUITRES</u>	<u>LANGOUSTINES</u>
CAVIAR	CALAMAR	<u>TOURTEAUX</u>	<u>BIGORNEAUX</u>

CORRIGE
TRONC COMMUN (code 30)

QUESTION N°1

5 points

Donnez la définition des termes suivants

- Day-Used : Chambres occupées une partie de la Journée et pouvant être relouées le soir
- Kardex : Fiches / Fiche de renseignements sur les clients et ses séjours
- Débours : Achats extérieurs payés par le concierge pour le compte du client
- Arrhes : Somme d'argent versée par le client à la réservation d'une chambre
- Overbooking : Consiste à prendre plus de réservations que la capacité de l'hôtel

QUESTION N°2

3 points

Vous travaillez à l'hôtel du parc (établissement 4 * luxe de 100 chambres) ; retrouvez le personnel qui va remplir les tâches suivantes :

Gouvernante ; Caissier ; Concierge ; Femme de chambre ; Chasseur ; Réceptionniste

- Laplanche arrive, il n'a pas réservé et désire une chambre : Recept.....
- M. Gaudin souhaite une réservation dans un cabaret pour ce soir : Concierge.....
- La chambre 102 vient d'être libérée et doit être refaite : F. de chambre.....
- M. Leblanc désire régler sa facture : CAISSIER.....
- M. Laporte est malade, il désire des médicaments : CHASSEUR.....
- La chambre 204 avant d'être relouée, doit être contrôlée : Gouvernante.....

QUESTION N°3

3 points

Citez 3 types de chambre :

- Single
- Twin
- Double
- Triple
- Communauté
- Suite ou Appartement

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION CUISINE CAP CUISINE	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000 CORRIGE	Page : 4/7
--	--	-------------------------	------------

CORRIGE

QUESTION N°4

5 points

Donnez 5 moyens de paiement :

- Titres Cheq. Rest.
- Devises
- Voucher
- Bou d'agence
- ch. de voyages

QUESTION N°5

4 points

Citez 2 types de petit déjeuner :

- P.D simple
- continental
- complet ou americain

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION CUISINE CAP CUISINE	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000 CORRIGE	Page : 5/7
--	--	-------------------------	------------

CORRIGE
APPROFONDISSEMENT (code 11)

QUESTION N°1 Les pâtes, farinages à base de céréales

8 points

Associez les pâtes de base, aux applications culinaires proposées ci-dessous :

Pâte :

Génoise ; Pâte brisée ; Pâte feuilletée ; Pâte à choux

Applications culinaires :

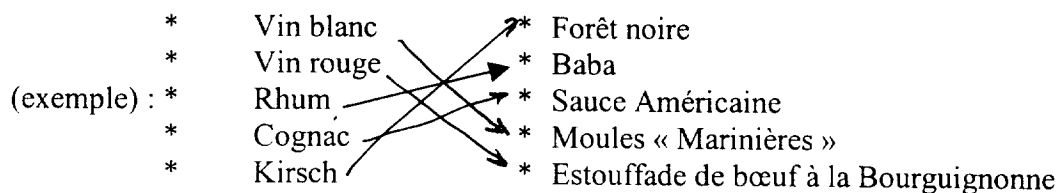
Pithiviers ; Gnocchi ; Quiche ; Moka

PATES	APPLICATIONS CULINAIRES
Pâte feuilletée	Pithiviers
Pâte à choux.	Gnocchi
Pâte brisée	Quiche
Génoise	Moka

QUESTION N°2 Les alcools en cuisine

2 points

A l'aide d'un trait fléché, reliez l'alcool à la préparation culinaire.



CORRIGE

QUESTION N°3 Le vocabulaire culinaire

5 points

Citez les termes culinaires correspondant aux définitions suivantes :

- : Préparation froide, c' est une entrée comprenant de la gelée moulée
- : Dresser des choux et des éclairs sur une plaque à pâtisserie
- : Ecraser une pâte avec la paume de la main pour rendre la pâte plus homogène
- : Poivre concassé
- : Ajouter du vin, du fond ou de l'eau à une préparation afin de la marquer en cuisson.

QUESTION N°4 Les potages

2 points

Cochez la bonne réponse

- Pour le potage Julienne d'Arblay,

on utilise :

<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>

BF 15

BINTJE

- Pour le potage Essai,

on utilise :

<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

lentilles

pois cassés

QUESTION N°5 Les modes de liaison

3 points

- Citez l'élément principal correspondant aux préparations culinaires :

ELEMENTS DE LIAISON	PREPARATIONS CULINAIRES
Jaunes d'œuf	Crème anglaise
Purée de légumes	Potage St Germain
Fécule	Fond brun lié

- Jaunes d'œuf, purée de légumes, sang, riz, fécule, farine.