

Académie :	Session :	Modèle E.N.
Examen :	Série :	
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous épreuve :		
NOM		
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :		
(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		

DANS CE CADRE

NE RIEN ECRIRE

PARTIE RESERVEE AUX CORRECTEURS

1 ^{ère} partie		BEP	CAP
Technologies professionnelles			
I	Techno cuisine tr. com. 10	/20	/20
	Approf. Cuisine code 11	/20	/20
II	Techno restaurant tr. com. 20	/20	
III	Techno hébergement tr. Com. 30	/20	
		/80	/40
1 - Total BEP $\frac{x 14}{80} =$		/14	
2 - Total CAP $\frac{x 12}{40} =$			/12
2^{ème} partie			
Sciences appliquées			
1 ^{ère}	question	/12	/10
2 ^{ème}	question	/12	/10
3 ^{ème}	question	/12	/10
		/36	/30
1 - Total BEP $\frac{x 6}{36} =$		/6	
2 - Total CAP $\frac{x 8}{30} =$			/8
TOTAL		/20	/20

	NOTE	Coefficient	Note affectée du coefficient
	/20		
BEP		6	
CAP		4	
APPRECIATIONS EXPLIQUANT LA NOTE CHIFFRÉE			

SUJET

B.E.P. HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE
C.A.P. CUISINE
EPREUVE TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS
SESSION 2000

CAP CUISINE = 2 H

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION
Option : CUISINE = 2 H 30

I - TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

CODE 10 20 min page : 2/15
CODE 11 55 min pages : 7/15 à 8/15

CODE 10 20 min page : 2/15
CODE 20 20 min pages : 3/15 à 4/15
CODE 30 20 min pages : 5/15 à 6/15
CODE 11 45 min pages : 7/15 à 8/15

II - SCIENCES APPLIQUEES

45 min pages : 9/15 à 15/15

45 min pages : 9/15 à 15/15

Notez avec exactitude votre numéro de table ou d'inscription.

Il est interdit aux candidats de signer leur copie ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer la provenance de la copie.

Le sujet comporte 15 pages numérotées de 1/15 à 15/15.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

I – TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

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 :

	CITRON
	MIEL
	ENDIVE
	GRUYERE

QUESTION N°4 Les gibiers

6 points

Citez deux gibiers à plumes		
Citez deux gibiers de petite venaison		
Citez deux gibiers de grande venaison		

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.

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION CUISINE CAP CUISINE	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000	Page : 2/15
--	--	---------------------	--------------------

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

TRONC COMMUN (code 20)

QUESTION N°1

4 points

Respectez l'accord mets et vins.

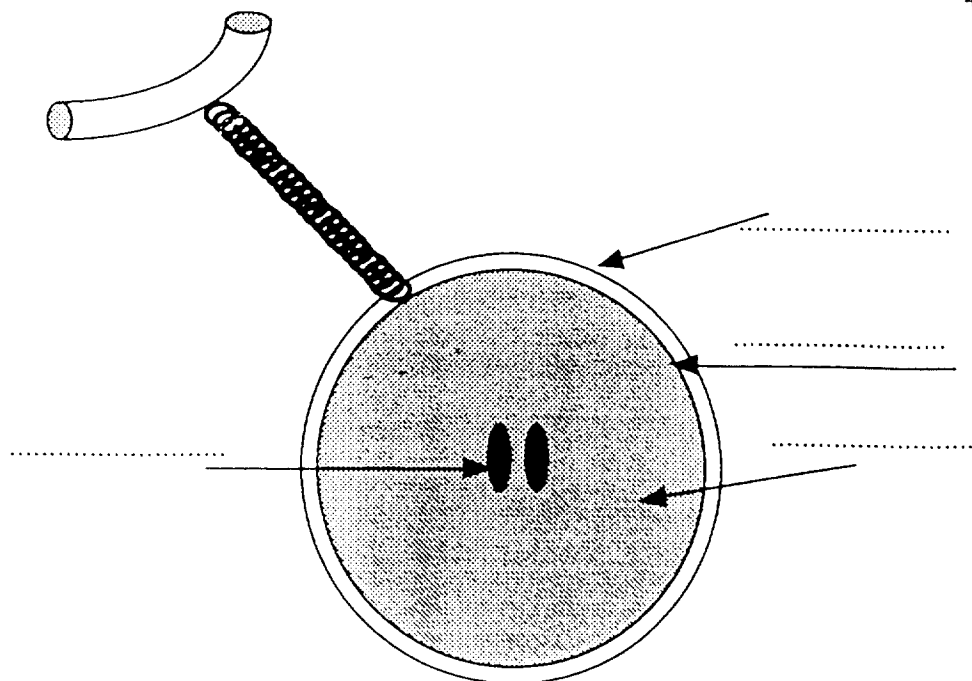
(Monbazillac — Muscadet — Beauges de Venise — Seyssel — Maury — Pommard — Pauillac — Riesling).

Fondue savoyarde	
Choucroute	
Foie gras	
Agneau grillé	
Plateau de fruits de mer	
Gigue de chevreuil grand veneur	
Biscuit au chocolat	
Melon	

QUESTION N°2

Citez les différentes parties du grain de raisin :

4 points



NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

QUESTION N°3

5 points

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

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

A.O.C.	Régions de production
Muscadet de Sèvres et Maine	
Bandol	
Beaujolais Villages	
Châteauneuf du Pape	
Pauillac	

QUESTION N°4

1 point

Que signifie « VSOP » pour les eaux de vie ?

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		
Le millésime sur une étiquette est une mention obligatoire		
On peut ranger du café dans une cave à vin		

QUESTION N°6

3 points

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

MOULES	PÉTONCLES	SAUMON FUMÉ	PRAIRES
HADDOCK	ÉCREVISSSES	HUITRES	LANGOUSTINES
CAVIAR	CALAMAR	TOURTEAUX	BIGORNEAUX

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION CUISINE CAP CUISINE	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000	Page : 4/15
--	--	--------------	-------------

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

TRONC COMMUN (code 30)

QUESTION N°1

5 points

Donnez la définition des termes suivants

- Day-Used :
-
- Kardex :
-
- Débours :
-
- Arrhes :
-
- Overbooking :
-

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 :
- M. Gaudin souhaite une réservation dans un cabaret pour ce soir :
- La chambre 102 vient d'être libérée et doit être refaite :
- M. Leblanc désire régler sa facture :
- M. Laporte est malade, il désire des médicaments :
- La chambre 204 avant d'être relouée, doit être contrôlée :

QUESTION N°3

3 points

Citez 3 types de chambre :

-
-
-

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION CUISINE CAP CUISINE	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000	Page : 5/15
---	---	---------------------	--------------------

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

QUESTION N°4

5 points

Donnez 5 moyens de paiement :

-
-
-
-
-

QUESTION N°5

4 points

Citez 2 types de petit déjeuner :

-
-

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION CUISINE CAP CUISINE	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000	Page : 6/15
--	--	---------------------	--------------------

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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

QUESTION N°2 Les alcools en cuisine

2 points

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

- | | |
|----------------------|---|
| * Vin blanc | * Forêt noire |
| * Vin rouge | * Baba |
| (exemple) : * Rhum → | * Sauce Américaine |
| * Cognac | * Moules « Marinières » |
| * Kirsch | * Estouffade de bœuf à la Bourguignonne |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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 :

BF 15

BINTJE

- Pour le potage Essai,

on utilise :

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
	Crème anglaise
	Potage St Germain
	Fond brun lié

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

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION CUISINE	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE APPROFONDISSEMENT CUISINE Code 11	SESSION 2000	Page : 8/15
CAP CUISINE			

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II – SCIENCES APPLIQUEES

1 Sciences appliquées à l'alimentation

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

CAP

BEP

Annie a de mauvaises habitudes alimentaires : elle ne prend jamais de petit-déjeuner le matin avant de partir travailler dans le restaurant qui l'emploie.

1-1 Citer deux risques dûs à cette mauvaise habitude et justifier pourquoi.

.....
.....
.....

1-2 Parmi les 3 petits-déjeuners ci-dessous, quel est le plus équilibré ?
Encadrer votre choix

①
1 café
1 biscotte beurrée

②
1 café au lait sucré
1 croissant

③
1 café
1 yaourt nature
30 g de céréales
1 orange

1-3 Après avoir inscrit votre choix dans le tableau ci-après, compléter les deux autres colonnes.

Petit-déjeuner choisi	Groupes aliments	Constituants alimentaires

1-4 Citer les 3 rôles essentiels des protides.

*
*
*

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : CUISINE / CAP CUISINE

SUJET	EPREUVE EP2	Page : 9/15
SESSION 2000	<u>PARTIE</u> : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1-5 En vous aidant de l'étiquette du paquet de céréales ci-dessous et de vos connaissances, retrouver le calcul des valeurs énergétiques de 100 g de céréales.

	100 g de FROSTIES	30 g de FROSTIES + 125 g de lait demi-écrémé*
Valeur énergétique		
Protéides	5 g	6 g
Glucides assimilables	88 g	32 g
dont - sucres totaux	40 g	18 g
- amidon	48 g	14 g
Lipides	0,5 g	2 g
dont - saturés	0,1 g	1 g
Fibres alimentaires	1,5 g	0,5 g
Sodium	0,7 g	0,3 g
Vitamines :	en % des AJR	en % des AJR
B1	1,2 mg (85 %)	30 %
B2	1,3 mg (90 %)	35 %
B6	1,7 mg (85 %)	25 %
B12	0,85 µg (85 %)	50 %
PP	15 mg (85 %)	25 %
Folate	167 µg (85 %)	30 %
Minéraux :		
Calcium	-	20 %
Fer	7,9 mg (55 %)	15 %
Phosphore	-	15 %

..... g de glucides x kJ

..... g de protéides x kJ

..... g de lipides x kJ

Total en kJ

(source KELLOG'S)

BEP UNIQUEMENT

1-6

Apports énergétiques conseillés	
Enfants 4 - 6 ans	7 600 kJ
Sujets âgés	7 900 kJ
Femme d'activité moyenne	8 400 kJ
Femme enceinte ou qui allaite	9 000 kJ
Adolescent	10 000 kJ
Homme d'activité physique moyenne	11 300 kJ
Homme d'activité physique intense	12 500 kJ

Repérer dans le document ci-dessus la valeur de la ration énergétique conseillée d'un homme adulte de référence.

.....

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : CUISINE / CAP CUISINE		
SUJET	ÉPREUVE EP2	Page : 10/15
SESSION 2000	PARTIE : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1-7 Donner le pourcentage ou la part que doit représenter le petit-déjeuner dans la ration énergétique journalière de cet adulte.

.....

1-8 Calculer la valeur énergétique, en kJ, du petit-déjeuner de cet adulte de référence.

.....

1-9 Définir la ration alimentaire.

.....

.....

.....

CAP	BEP

2 Sciences appliquées à l'hygiène (12 pts BEP) (10 pts CAP)

LE RETOUR DES BACTERIES

(...) Les réglementations en matière d'hygiène concernant le secteur agroalimentaire étant de plus en plus strictes, on pouvait penser que les infections intestinales seraient en voie de régression en France... Il n'en est rien. Pour la seule année 1995, on compte plus de 600 décès, et les déclarations d'intoxication alimentaire auprès des hôpitaux français s'élèvent à 10 000. (...)

Lorsqu'on avale un aliment, solide ou liquide, il peut avoir été auparavant contaminé par des bactéries, qui sont des micro-organismes invisibles à l'œil nu, et par les toxines qu'elles produisent. Si ces toxines se trouvent en très faible concentration dans l'aliment, elles n'entraînent aucune conséquence dans l'organisme. En revanche, si elles y ont proliféré au préalable, par exemple parce que les normes de conservation n'ont pas été rigoureusement respectées, elles peuvent causer de véritables ravages. Une fois ingérées, ces toxines provoquent en effet des dégâts plus ou moins importants de la flore intestinale, ce qui entraîne les symptômes les plus variés : diarrhées, crampes abdominales, nausées, vomissements et migraines. (...)

Il semble que les causes de cette recrudescence des infections d'origine alimentaire soient très variées. (...) L'automatisation est (...) bénéfique dans la mesure où elle permet de réduire le contact entre le produit et l'homme, qui reste le premier véhicule de la contamination bactérienne. (...)

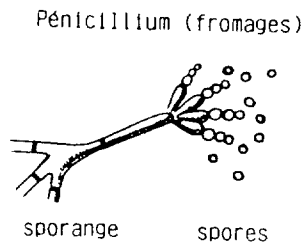
*Source : Revue EUREKA - N°23 octobre 1997
Extrait de l'article « Le retour des infections alimentaires » pages 18-19-20*

2-1 Relever le nom de la substance fabriquée par les micro-organismes responsables d'intoxications alimentaires.

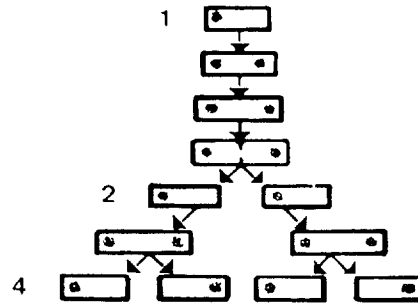
.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

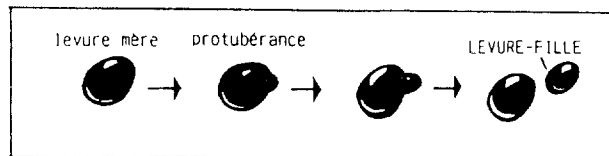
2-2 Parmi ces trois schémas, choisir celui qui correspond au mode de reproduction des bactéries.



(a)



(b)



(c)

2-3 Les bactéries constituent un groupe de micro-organismes. Citer deux autres catégories de micro-organismes.

.....

2-4 Enumérer quatre conditions favorables à la prolifération microbienne.

.....

CAP

BEP

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2-5 Citer 2 bactéries responsables d'intoxications alimentaires.

.....

2-6 Le texte indique « les normes de conservation n'ont pas été rigoureusement respectées ».
 Citer deux normes à respecter dans la conservation des aliments frais.

.....

2-7 Définir le mot pathogène.

.....

BEP UNIQUEMENT

2-8 « l'homme reste le premier véhicule de la contamination bactérienne... »
 Justifier cette phrase en complétant le tableau suivant.

2 principaux vecteurs de contamination	Mesures préventives adaptées

CAP	BEP

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3 Sciences appliquées aux équipements

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

CAP

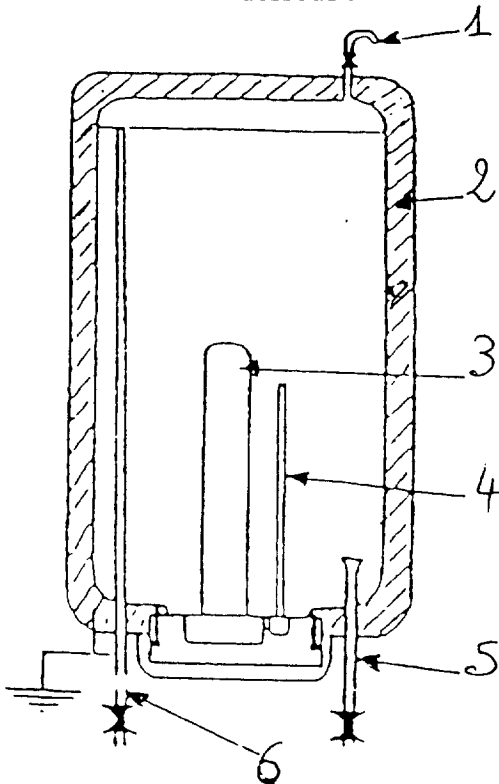
BEP

3-1 Citer 4 critères définissant une eau potable :

-
-
-
-

3-2 Dans le domaine professionnel, l'eau chaude est fournie par chauffe-eau électrique à accumulation.

3-2-1 Reporter les numéros du schéma du chauffe-eau dans le tableau ci-dessous :



	Thermostat
	Arrivée d'eau froide
	Corps de chauffe
	Purgeur
	Sortie d'eau chaude
	Enveloppe isolante

chauffe-eau à accumulation
(Sciences appliquées à l'équipement BPI)

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : CUISINE / CAP CUISINE

SUJET	EPREUVE EP2	Page : 14/15
SESSION 2000	<u>PARTIE</u> : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3-2-2 Expliquer le principe de fonctionnement de cet appareil.

.....
.....
.....

3-3 **BEP UNIQUEMENT**

3-3-1 Justifier la présence de l'eau chaude en haut du réservoir.

.....
.....
.....
.....

3-3-2 Un chauffe-eau d'une puissance de 2 500 W fonctionne 4 h 30 mn par jour. Calculer le coût de sa consommation journalière d'énergie, sachant que le kW/h revient à 0,60 F.

.....
.....
.....
.....

CAP

BEP



BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : CUISINE / CAP CUISINE

SUJET

EPREUVE EP2

SESSION 2000

PARTIE : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements

Page : 15/15