

**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 :

<i>ACIDE</i>	CITRON
<i>SUCRE</i>	MIEL
<i>AMER</i>	ENDIVE
<i>SALE</i>	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 SANGLIER 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.

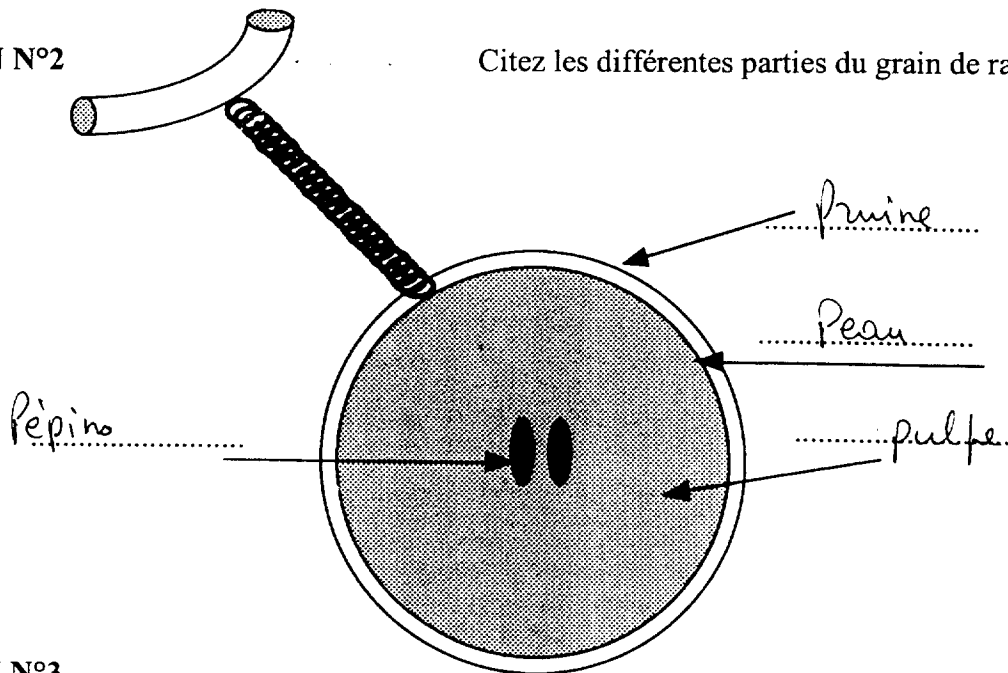
(Monbazillac — Muscadet — Beauges de Venise — Seyssel — Maury — Pommard — Pauillac — Riesling).

Fondue savoyarde	SEYSSSEL
Choucroute	RIESLING
Foie gras	MONTB.
Agneau grillé	PAUILLAC
Plateau de fruits de mer	MUSCADET
Gigote 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 RHÔNE
Pauillac	BORDELAIS

## CORRIGE

### QUESTION N°4

1 point

Que signifie « VSOP » pour les eaux de vie ?

.....VERY SPECIAL OLD PALE (tr. 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 FUMÉ	<u>FRAISES</u>
HADDOCK	ÉCREVISSES	<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 effectués 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
- Triples
- Communiquants
- Suite ou Appartement.

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION RESTAURANT  CAP RESTAURANT	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000 <b>CORRIGE</b>	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

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

**CORRIGE**  
**APPROFONDISSEMENT (CODE 21)**

**QUESTION N°1**

6 points

Complétez le tableau :

APPELLATION AOC	COULEUR	REGION
JULIENAS	ROUGE	BEAUJOLAIS
RIESLING	BLANC	ALSACE
κ	ROUGE	COTES DU RHÔNE
VOLNAY	Rouge	BOURGOGNE
✓	BLANC	VIN DE LOIRE
◁	BLANC LIQUREUX	BORDELAIS
CASSIS	B/R/Rose	PROVENCE
PATRIMONIO	ROUGE	CORSE

*à l'appréciation du correcteur*

**QUESTION N°2**

6 points

Complétez le tableau :

APPELLATION AOC	LAIT	REGION
MUNSTER	VACHE	ALSACE
BRIE DE MEAUX		BRIE IDF
	VACHE	NORMANDIE
	CHEVRE	
		SAVOIE
MAROILLES	VACHE	NORD
ROCAMADOUR		COT

*Le jury n'accepte que les AOC*

**QUESTION N°3**

2 points

Donnez la famille des boissons suivantes :

RICARD : ..... Anise'.....	MARTINI : ...VERMOUTH.....
COGNAC : ..... Vin.....	SUZE : ...GENTIANE.....

**QUESTION N°4**

3 points

La meilleure exposition d'une cave est le nord-est. Indiquez trois autres conditions nécessaires pour avoir une cave idéale :

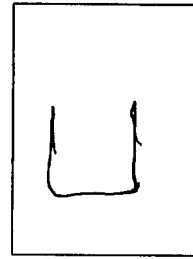
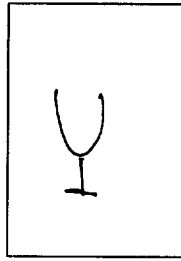
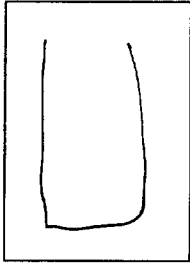
- ..... Température (6-12°C) ..... hygrométrie constante (60-70%).....
- ..... lumière faible ..... aération suffisante ..... sol en terre battue ou sable.....
- ..... Absence des sources de vibration.....

## CORRIGE

### QUESTION N°5

3 points

Après avoir donné le nom de chacun de ces verres, indiquez laquelle de ces trois boissons vous serviriez dans chacun d'eux : *KIR ROYAL* – *WHISKY* – *VODKA ORANGE*



Quel est le nom de ce verre ?  
TUMBLER

Pour laquelle de ces trois boissons l'utiliserez-vous ?  
VODKA Orange.

Quel est le nom de ce verre ?  
COUPE DE CHAMPAGNE

Pour laquelle de ces trois boissons l'utiliserez-vous ?  
KIR ROYAL

Quel est le nom de ce verre ?  
OLD FASHION

Pour laquelle de ces trois boissons l'utiliserez-vous ?  
WHISKY

QUESTIONS N°	REponses ATTENDUES	BAREME																
		CAP	BEP															
1.1	= origine végétale	0,5	0,5															
1.2.1	- friture et assaisonnement - - renouveler le bain toutes les 10 à 12 fritures	1	1															
1.2.2	- les lipides -	0,5	0,5															
1.3	- rôle plastique ou structurel (neurones) (1) - rôle énergétique (lutte contre le foie) (1)	2	2															
1.4	matières grasses -	0,5	0,5															
1.5	Acides gras saturés	0,5	1															
1.6	180°C.	1	0,5															
1.7	Accepter 2 réponses logiques. - fumées noires ou décomposition des lipides. <span style="float: right;">1+1</span> ou formation de constituants toxiques (acroléine) ou couleur brumâtre - rendus noirs	2	2															
1.8	Air et lumière	1/2	1/2															
1.9	<u>BEP</u> seulement: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>En Majorité</th> <th>Beurre</th> <th>Huile d'olive</th> <th>Crème Fraîche</th> <th>Margarine</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acides gras insaturés</td> <td></td> <td>x 0,5</td> <td></td> <td>x 0,25</td> </tr> <tr> <td>Acides gras saturés</td> <td>x 0,5</td> <td></td> <td>x 0,5</td> <td>x 0,25</td> </tr> </tbody> </table>	En Majorité	Beurre	Huile d'olive	Crème Fraîche	Margarine	Acides gras insaturés		x 0,5		x 0,25	Acides gras saturés	x 0,5		x 0,5	x 0,25		2
En Majorité	Beurre	Huile d'olive	Crème Fraîche	Margarine														
Acides gras insaturés		x 0,5		x 0,25														
Acides gras saturés	x 0,5		x 0,5	x 0,25														



QUESTIONS N°	REponses ATTENDUES	BAREME													
		CAP	BEP												
2.1	2. hygiène fermentation: transformation de certaines substances organiques sous l'action de micro-organismes.	1pt	1pt												
2.2	Compléter le tableau ci-dessous.	3	3pts												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nom du produit</th> <th>Nom de la fermentation</th> <th>Nom du ou des micro-organisme(s) responsables de la fermentation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Choucroute</td> <td>fermentation lactique 0,5</td> <td>bactérie lactique 0,5</td> </tr> <tr> <td>Pain</td> <td>fermentation alcoolique 0,5</td> <td>levure organique 0,5</td> </tr> <tr> <td>Munster</td> <td>fermentation lactique 0,5</td> <td>bactérie lactique 0,5</td> </tr> </tbody> </table>	Nom du produit	Nom de la fermentation	Nom du ou des micro-organisme(s) responsables de la fermentation	Choucroute	fermentation lactique 0,5	bactérie lactique 0,5	Pain	fermentation alcoolique 0,5	levure organique 0,5	Munster	fermentation lactique 0,5	bactérie lactique 0,5		
Nom du produit	Nom de la fermentation	Nom du ou des micro-organisme(s) responsables de la fermentation													
Choucroute	fermentation lactique 0,5	bactérie lactique 0,5													
Pain	fermentation alcoolique 0,5	levure organique 0,5													
Munster	fermentation lactique 0,5	bactérie lactique 0,5													
2.3	l'aliment est conditionné dans un emballage étanche et on élimine l'air (oxygène) par aspiration.	2	2												
2.4	+5°C à +4°C	1	1												
2.5	arrêt de la prolifération des micro-organismes	1	1												
2.6	- dénomination du produit - DLC - certificat de salubrité - température de conservation 0,5 par réponse juste	2	2												
2.7	intérêts : - commodité d'emploi mixe et température rapide, gain de temps - gestion des stocks plus facile (autres suggestions possibles)		1												
2.8	- ces denrées sont périssables car tous les micro-organismes ne sont pas détruits (aérobies)		1												

BEP / CAP	HOTELLERIE - RESTAURATION code : 51 334 02 option RESTAURANT CAP RESTAURANT code 50 334 04		
EPREUVE : EP2 - PARTIE : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	CORRIGE	SESSION 2000	Page2/3

QUESTIONS N°	REponses ATTENDUES	BAREME		
		CAP	BEP	
3.1	Le magnétron produit des ondes électromagnétiques de fréquence élevée qui sont absorbées par les aliments. Ces ondes provoquent une agitation moléculaire qui est la cause de l'élévation de température	1	3	
3.2	- conduction à l'intérieur de l'aliment	1	1	
3.3	- Mise en température rapide - Simplicité d'utilisation - Entretien facile - Cuisson sans ajout de matière grasse - Décongélation rapide	3	3 (3x1)	
3.4	- Ne stérilise pas les aliments - Ne brunit pas les viandes - Risque possible d'intoxication en cas de réchauffements successifs. - Dessèchement (nécessité de couvrir l'aliment)	1	1 (2x0,5)	
3.5	- Verre - Porcelaine - Faïence	- Matière plastique thermorésistante - Carton	4 (4x1)	2 (4x0,5)
3.6	$E = P \times t$ $= 1000 \times 4,5$ $= 4500 \text{ Wh}$ $= 4,5 \text{ kWh}$ $\text{Coût} = 4,5 \times 0,6$ $= 2,70 \text{ F}$		2	

BEP / CAP	HOTELLERIE - RESTAURATION code : 51 334 02 option RESTAURANT CAP RESTAURANT code 50 334 04		
EPREUVE : EP2 - PARTIE : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	CORRIGE	SESSION 2000	Page 3/3