

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	
II	Techno restaurant tr. com. 20	/20	/20
	Approf. restaurant code 21	/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 : RESTAURANT
C.A.P. RESTAURANT**

**EPREUVE TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS
SESSION 2000**

CAP RESTAURANT = 2 H

**BEP HOTELLERIE – RESTAURATION
Option : RESTAURANT = 2 H 30**

I - TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

CODE 20 20 min pages : 3/14 à 4/14
CODE 21 55 min pages : 7/14 à 8/14

CODE 10 20 min page : 2/14
CODE 20 20 min pages : 3/14 à 4/14
CODE 30 20 min pages : 5/14 à 6/14
CODE 21 45 min pages : 7/14 à 8/14

II - SCIENCES APPLIQUEES

45 min pages : 9/14 à 14/14

45 min pages : 9/14 à 14/14

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 14 pages numérotées de 1/14 à 14/14.

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 RESTAURANT CAP RESTAURANT	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000	Page : 2/14
---	--	---------------------	--------------------

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

TRONC COMMUN (code 20)

QUESTION N°1

4 points

Respectez l'accord mets et vins.

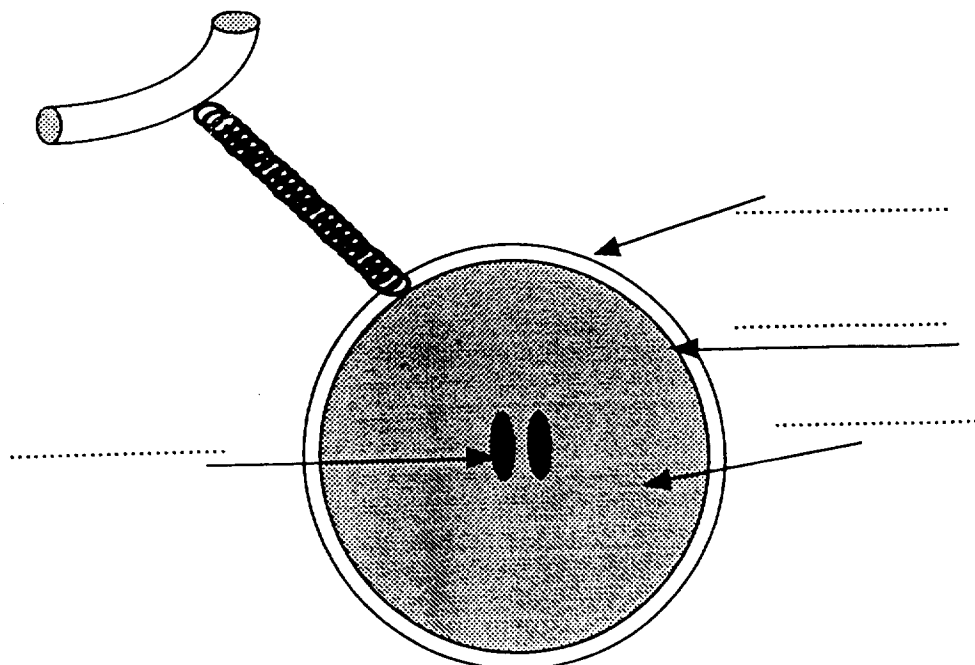
(Monbazillac — Muscadet — Beaumes de Venise — Seyssel — Maury — Pommard — Pauillac — Riesling).

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

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	PÊTONCLES	SAUMON FUMÉ	PRAIRES
HADDOCK	ÉCREVISSES	HÛITRES	LANGOUSTINES
CAVIAR	CALAMAR	TOURTEAUX	BIGORNEAUX

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION RESTAURANT CAP RESTAURANT	ÉPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000	Page : 4/14
---	--	---------------------	--------------------

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 RESTAURANT CAP RESTAURANT	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000	Page : 5/14
--	--	---------------------	--------------------

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 RESTAURANT CAP RESTAURANT	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000	Page : 6/14
--	--	---------------------	--------------------

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

APPROFONDISSEMENT (CODE 21)

QUESTION N°1

6 points

Complétez le tableau :

APPELLATION AOC	COULEUR	REGION
JULIENAS	ROUGE	
RIESLING		
		COTES DU RHÔNE
VOLNAY		
	BLANC	VIN DE LOIRE
	BLANC LIQUOREUX	BORDELAIS
CASSIS		
PATRIMONIO	ROUGE	

QUESTION N°2

6 points

Complétez le tableau :

APPELLATION AOC	LAIT	REGION
MUNSTER	VACHE	
BRIE DE MEAUX		
	VACHE	NORMANDIE
	CHEVRE	
		SAVOIE
MAROILLES		
ROCAMADOUR		

QUESTION N°3

2 points

Donnez la famille des boissons suivantes :

RICARD :	MARTINI :
COGNAC :	SUZE :

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 :

-
-
-

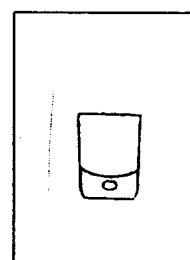
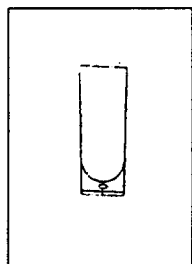
BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION RESTAURANT CAP RESTAURANT	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE APPROFONDISSEMENT CODE 21	SESSION 2000	Page : 7/14
--	--	---------------------	--------------------

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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 ?

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

Quel est le nom de ce
verre ?

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

Quel est le nom de ce
verre ?

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

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II – SCIENCES APPLIQUEES

1 Sciences appliquées à l'alimentation

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

CAP

BEP



4 HUILES VEGETALES

Huile végétale pour friture et assaisonnement

RUSTICA 4 est une huile de composition multivégétale qui apporte tous les acides gras essentiels à votre organisme.

Ingrédients : tournesol 55%, tournesol à haute teneur en acide oléique 25%, colza 15%, pépins de raisin 5%.

- tournesol
- tournesol à haute teneur en acide oléique
- colza
- pépins de raisins

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 g		
Valeur énergétique moyenne : 3700 kJ (900 kcal)		
Valeurs nutritionnelles moyennes :		
Protéines : 0 g	Glucides : 0 g	Lipides : 100 g*
*dont		
Acides Gras Saturés 12 g	Acides Gras Mono-insaturés 43 g	Acides Gras Polyinsaturés 45 g

Conseils d'utilisation : votre huile RUSTICA est recommandée pour tout assaisonnement. Elle convient également aux cuissons et aux fritures légères. Température idéale : + 180°C. Renouveler totalement votre bain toutes les 10 à 12 fritures.

Conservation : cette huile, comme toutes les huiles alimentaires, doit être conservée à température ambiante. Après utilisation, la bouteille doit être soigneusement rebouchée et gardée à l'abri de la lumière pour préserver toutes les qualités de l'huile.

Volume Net : **1 litre**

A partir du document ci-dessus :

1-1 Indiquer l'origine de cette huile :

.....

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT

SUJET	EPREUVE EP2	Page : 9/14
SESSION 2000	PARTIE : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1-2

1-2-1 Préciser pour quelles utilisations culinaires se produit est conseillé ?

.....

1-2-2 Nommer le constituant alimentaire présent dans ce produit.

.....

1-3 Indiquer les 2 rôles de ce constituant pour l'organisme humain.

.....

1-4 Indiquer le groupe d'aliment auquel appartient l'huile.

.....

1-5 Parmi les acides gras nommés sur l'étiquette repérer ceux qui sont essentiellement une source de cholestérol dans l'organisme.

.....

1-6 Indiquer la température idéale de friture.

.....

1-7 Donner 2 inconvénients lorsque cette température est dépassée.

.....

1-8 Indiquer 2 facteurs favorisant l'altération de l'huile.

.....

CAP	BEP

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT

SUJET

EPREUVE EP2

Page : 10/14

SESSION 2000

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

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

UNIQUEMENT BEP

1-9 Le beurre, l'huile d'olive, la crème fraîche et la margarine sont des corps gras d'utilisation courante en restauration.

Indiquer à l'aide d'une croix dans la case correspondante s'ils sont majoritairement composés d'acides gras insaturés ou saturés.

En majorité	Beurre	Huile d'olive	Crème fraîche	margarine
Acides gras insaturés				
Acides gras saturés				

CAP	BEP

2 Sciences appliquées à l'hygiène

(10 pts CAP)

(12 pts BEP)

La brasserie Alsacienne vous propose le menu suivant :

**CHOUROUTE GARNIE
PAIN AU CUMIN
MUNSTER**

Des microbes utiles sont responsables de la fabrication de ces produits fermentés.

2-1 Définir une fermentation.

.....
.....

2-2 Compléter le tableau ci-dessous.

Nom du produit	Nom de la fermentation	Nom du ou des micro-organisme(s) responsables de la fermentation
Choucroute		
Pain		
Munster		

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT

SUJET	EPREUVE EP2	Page : 11/14
SESSION 2000	<u>PARTIE</u> : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2-3 La choucroute garnie est une préparation culinaire élaborée à l'avance (P.C.E.A), conditionnée sous vide dans un laboratoire agréé.
Donner le principe de la conservation sous vide.

.....

2-4 Indiquer la température de stockage de ce produit une fois conditionné.

.....

2-5 Justifier cette température de conservation.

.....

2-6 Préciser les mentions obligatoires sur l'emballage d'une préparation culinaire élaborée à l'avance (P.C.E.A.) (au moins 4).

.....

BEP UNIQUEMENT

2-7 Citer au moins 2 intérêts pour un restaurateur d'utiliser ce produit.

.....

2-8 Indiquer pourquoi les produits sous vide restent périssables.

.....

CAP	BEP

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3 Sciences appliquées aux équipements

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

CAP

BEP

A l'aide du document et de vos connaissances répondre aux questions suivantes

A PROPOS DES MICRO-ONDES

■ Le principe

Le premier four a été breveté en 1945 ; le produit à chauffer est placé dans une boîte métallique au sein de laquelle existe un rayonnement micro-onde : le matériau absorbe l'énergie de ce rayonnement et la transforme en chaleur.

L'énergie correspondant aux micro-ondes est beaucoup plus faible que celle de la photochimie ce qui exclut des effets néfastes par activation moléculaire photochimique ; des tests en laboratoire ont montré que les micro-ondes n'entraînaient pas plus de transformations dangereuses que n'importe quel autre mode de cuisson.

■ Y a-t-il des risques liés au micro-ondes ?

Ils sont plutôt dus à une mauvaise connaissance de leur action : la cuisson aux micro-ondes ne stérilise pas les produits comme le fait l'eau bouillante donc, s'ils existent, les micro-organismes ne sont pas tués. Pire, en cas de réchauffages successifs l'augmentation de température répétée ne fait qu'accélérer leur multiplication d'où un risque possible d'intoxication.

En ce qui concerne les vitamines, elles ne sont pas davantage détruites que dans d'autres modes de cuisson pour les vitamines A, B1, C ou B6 mais davantage pour la vitamine B12 (teneur élevée dans le lait). La vitamine E liposoluble a tendance à diminuer avec le temps de cuisson aux micro-ondes.

Extrait de « l'hygiène alimentaire repères pratiques » Editions Nathan

3-1 Expliquer le principe de fonctionnement d'un four à micro-ondes.

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

3-2 Citer le mode de transmission de la chaleur aux aliments.

.....
.....

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT

SUJET

EPREUVE EP2

Page : 13/14

SESSION 2000

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

