

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CAP BEP

1 - Une crudité → eau, vitamines, sels minéraux, fibres Un produit laitier → calcium Un légume cuit → fibres, sels minéraux Truite meunière → protéines Pommes vapeur → glucides (amidon)	6	6
2 - Entre 10 500 et 11 300 kJ.	1	1
3 - Les glucides → 1 gramme libère 17 kJ Les lipides → 1 gramme libère 38 kJ Les protides → 1 gramme libère 17 kJ	1,5	1,5
4 - Les protides.	1	1
5 - Rôle plastique (entretien, réparation, construction).	1	1
6 - Poissons, viandes, oeufs, céréales.	1	1

SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

1 - + 65°C	1	1
2 - Le chariot chauffant.	1	1
3 - Pour éviter la multiplication microbienne, à + 65°C, les bactéries pathogènes sont détruites.	1	2
4 - Une toxi-infection alimentaire ou MIA.	1	0,5
5 - Coques - bacilles.	1	1
6 - La température - l'humidité - un pH - substances nutritives - besoins ou pas en oxygène.	2	1
7 - Anaérobies : qui se développent à l'abri de l'air	0,5	0,5
8.1 - 1 - levures 2 - moisissures	2	2
8.2 - 1 - bière, pâtes levées 2 - fromages	2	2

9 - Stérilisation + 120°C = destruction des m.o. et des spores
 + 65°C = destruction des bactéries pathogènes

Réfrigération { + 8°C
 0

Congélation { - 18°C
 - 30°C } Arrêt de la multiplication microbienne

10 - Clostridium botulinum ; clostridium perfringers.

SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS

1.1 - * Economie d'énergie

- * Amélioration du confort (occupant et mobilier)
- * Limite les problèmes liés à l'humidité

1.2 - * Laine de verre

- * Laine de roche
- * Le polystyrène

1.3 - * Les combles

- * Les fenêtres
- * Les cloisons

2.1 - Modes de propagation : - par convection
 - par rayonnement

2.2 - Convecteur électrique.

3 - 8 heures de fonctionnement en HC = durée

Puissance = 1500 W

Consommation = puissance x durée
 = 1500 x 8 = 12 000 Wh = 12 kWh

Coût de fonctionnement = 12 x 0,57 = 6,84 F

4.1 - Empêche la propagation du bruit.

4.3 - Le décibel.

4.2 - * Sur le comportement = irritabilité agressive

* Sur le système auditif = lésion des cellules auditives avec perte de l'acuité auditive

* Sur le coeur = augmentation de la fréquence cardiaque.

CAP	BEP
3	3
0,5	0,5
2	1
2	1
1,5	1,5
1	1
1	1
2	2
1	0,5
0,5	0,5
1,5	1,5

TECHNOLOGIE DE RESTAURANT

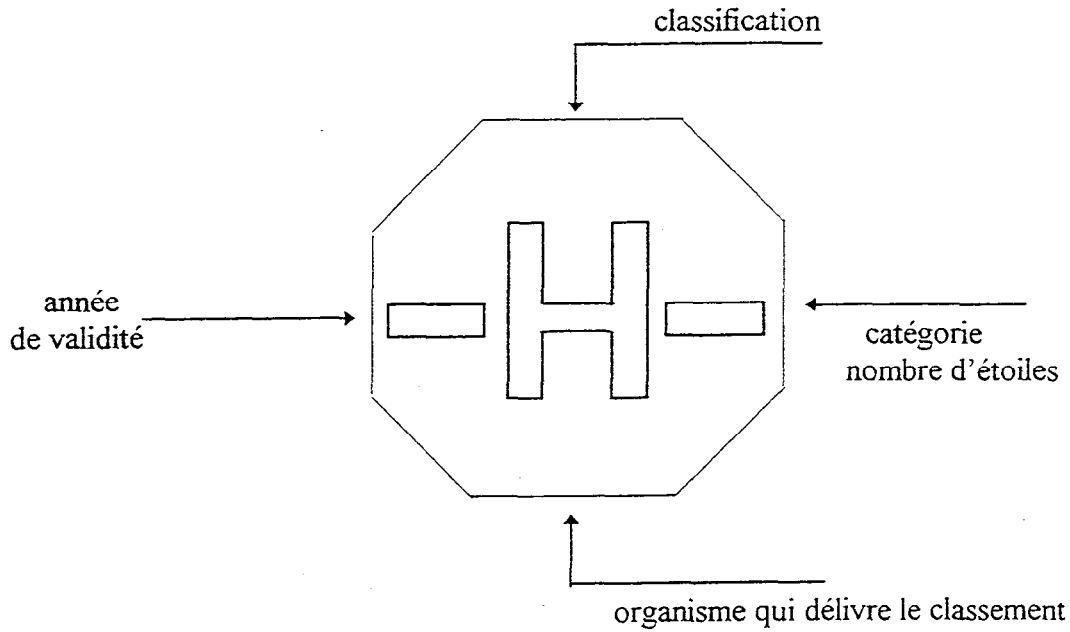
			CAP / BEP		
1)	A.O.C. Arbois	→	Jura	5	10
	A.O.C. Patrimonio	→	Corse		
	A.O.C. Rasteau	→	Côtes du Rhône		
	A.O.C. Crépy	→	Savoie		
	A.O.C. Saint Chignian	→	Languedoc Roussillon		
	A.O.C. Palette	→	Provence		
	A.O.C. Madiran	→	Sud Ouest		
	A.O.C. Chablis	→	Bourgogne		
	A.O.C. Chinon	→	Val de Loire		
	A.O.C. Saint Emilion	→	Bordelais		
2)	Noilly prat	→	Vermouths		
	Porto	→	V.D.L		
	Byrrh	→	Quinquinas		
	Aveze	→	Gentianes		
	Campari	→	Bitters		
3)					

FROMAGES	FAMILLES	LAITS	REGIONS
Livarot	Pâte molle croûte lavée	Vache	Normandie
Roquefort	Pâte persillée	Brebis	Rouergue
Ossau Iraty	Fromage frais	Brebis	Corse
Cantal	Pâte pressée non cuite	Vache	Auvergne
Comté	Pâte pressée cuite	Vache	Franche Comté

TECHNOLOGIE D'HEBERGEMENT

CAP / BEP

1)



2)

	RECEPTION	ETAGES	CONCIERGERIE
RESPONSABLE	chef de réception	gouvernante générale	conciergerie
PERSONNEL	- réceptionniste - night auditor	- femme de chambre - valet de chambre - équipier	- chasseur - voiturier - bagagiste - groom

3) Twin : chambre à deux lits

Double : chambre à grand lit (2 places)

Cardex : fichier client

Debours : dépense payée par l'hôtelier pour le compte du client

No show : non venue d'un client ayant réservé

2	4
3	6
5	10

TECHNOLOGIE SPECIALITE RESTAURANT

CAP / BEP

1)

BOISSONS	FAMILLES
A.O.C. Calvados	Eaux de vie de cidre
A.O.C. Cognac	Eaux de vie de vin
Kirsch	Eaux de vie de fruitS
A.O.C. Rhum des Antilles	Eaux de vie de plantes
Gin	Eaux de vie de céréales

5	5
8	8

2)

VINS	REGIONS	SOUS REGIONS
A.O.C. Mersault	Bourgogne	Côte de Beaune
A.O.C. Vouvray	Val de Loire	Touraine
A.O.C. Crozes Hermitages	Côtes du Rhône	C.D.R septentrionale
A.O.C. Muscadet	Val de Loire	Pays nantais

3) Botrytis cinerea

4) Les licences de débits de boissons permettant de vendre du vin sans manger sont les licences II, III, IV des débits de boissons.

5) CLASSIFICATION FRANÇAISE

CLASSIFICATION EUROPEENNE

Vins de table

Vins de consommation courante (V.C.C)

Vins de pays

Vins délimités de qualité supérieure
(A.O.V.D.Q.S)

Vins de qualité produits dans un région
déterminée
(V.D.Q.P.R.D)

Vins appellations d'origine contrôlée
(A.O.C.)

2	2
3	3
6	6
4	4

CAP UNIQUEMENT

6) A.O.C. Camembert de Normandie, A.O.C. Livarot, A.O.C. Pont L'Evêque,
A.O.C. Neufchâtel