

**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 Lièvre</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.

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION <i>HEBERGEMENT</i>	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000 <i>CORRIGE</i>	Page : 1.7
CAP <i>HEBERGEMENT</i>			

**CORRIGE**  
**TRONC COMMUN (code 20)**

**QUESTION N°1**

4 points

Respectez l'accord mets et vins.

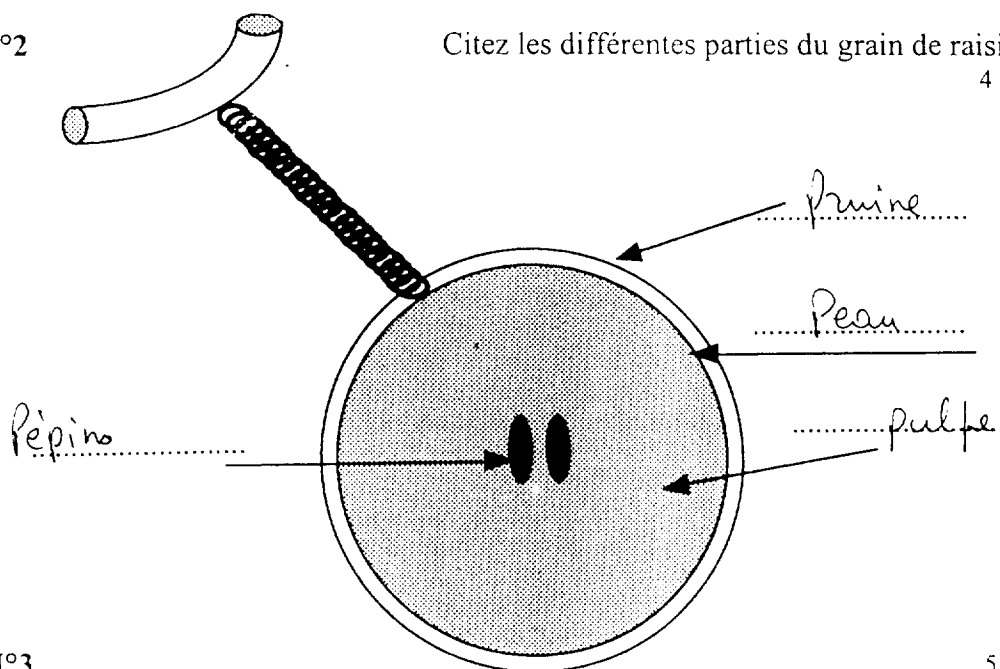
(Monbazillac — Muscadet — Beaumes de Venise — Seyssel — Maury — Pommard — Pauillac — Riesling).

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

**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 (ex 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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le millésime sur une étiquette est une mention obligatoire	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
On peut ranger du café dans une cave à vin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

### 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	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 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*
- *Communautaire*
- *Suite ou Appartement*

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT	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

BEP HOTELIERIE-RESTAURATION : OPTION HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000 CORRIGE	Page : 5.7
--	--	-------------------------	------------

**CORRIGE**  
**APPROFONDISSEMENT (code 31)**

**QUESTION N°1**

4 points

Donnez la formule de calcul - du taux d'occupation :  $\frac{\text{Ch. Louées} \times 100}{\text{Ch. Louables}}$   
- de l'indice de fréquentation :  $\frac{\text{Nb. de. elts. Logés}}{\text{Nb de Ch. Louées}}$

**QUESTION N°2**

Citez le mobilier minimum qu'une chambre d'hôtel doit comprendre:

3 points

- 1. Lit
- 1. table de chevet
- 1. Table
- 1. siège par occupant théorique
- 1. meuble de rangement
- 1. porte bagages

**QUESTION N°3**

5 points

Sur le planning d'occupation journalière, citez les 5 états possibles d'une chambre ?

- Libre réserve sale occupée, en accouche
- hors service libre non faite out of order
- libre faite en départ occupée non utilisée

**QUESTION N°4**

3 points

Énumérez trois affichages obligatoires derrière la porte d'entrée d'une chambre.

- Prix de la chambre (TTC selon catégorie et période pour 2 ou 3 pers)
- Consignes de sécurité et incendie
- Prix des petits déjeuners
- Le prix pension 1/2 Pension.

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION HEBERGEMENT  CAP HEBERGEMENT	ÉPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE APPROFONDISSEMENT HEBERGEMENT Code 31	SESSION 2000 <b>CORRIGE</b>	Page : 67
--	---	--------------------------------	-----------

## CORRIGE

### QUESTION N°5

5 points

Indiquez par une croix le caractère des hébergements suivants :

	HEBERGEMENT A	
	CARACTÈRE COMMERCIAL	CARACTÈRE SOCIAL
Auberges de jeunesse		✗
Clubs de vacances (Club Med)	✗	
Colonies de vacances		✗
Train Orient-Express	✗	
Hôtels de tourisme	✗	
Maisons familiales de vacances		✗
Hôtel de préfecture	✗	
Bateaux de croisière	✗	
Camping caravaning privé	✗	
Villages de vacances (VVF)		✗

QUESTIONS N°	REponses ATTENDUES	BAREME	
		CAP	BEP
1.1	- Glucides	1	1
1.2	- Energie musculaire	2	2
1.3	- Fruits et légumes cuits ou cuidités	1	1
1.4	- Contre le scorbut - Anti-fatigue - lutte contre les infections.	2 (2x1)	2
1.5	- oxydation à l'air - chaleur	2 (2x1)	2
1.6	- 2, 1 g	1	1
1.7	- Favoriser le transit intestinal	1	1
1.8	- Absorption de l'eau..... Pectines - Elimination des sels biliaires..... Lignine - Diminution du taux de cholestérol..... Pectines - Action sur la flore intestinale..... Pectines	2 (4x0,5)	



QUESTIONS N°	REponses ATTENDUES	BAREME	
		CAP	BEP
2.1	<p style="text-align: center;"><u>hygiène</u> (12 x 0,5 pt)</p> <p><u>technique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sous vide 0,5</li> <li>- surgelation 0,5</li> <li>- appertisation ou stérilisation 0,5</li> <li>- lyophilisation 0,5</li> <li>- salage / fumage / au choix 0,5</li> <li>- réfrigération 0,5</li> </ul> <p>action sur les <u>micro organismes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>0,5- empêchent le développement des acides</li> <li>0,5- arrête le développement des micro organismes</li> <li>0,5- détruit tous les m.o.</li> <li>0,5- empêche le développement des m.o.</li> <li>0,5- ralentit le développement des m.o.</li> <li>0,5- ralentit le développement des m.o.</li> </ul>	6	6
2.2	<p>Si les aliments sont mal conservés, la flore d'altération se développe et entraîne des modifications.            Définir « flore d'altération »            C'est l'ensemble des micro-organismes présents dans un aliment altéré, qui est en train de se décomposer et qui devient impropre à la consommation.</p>	1	1
2.3	<p>Citez 2 modifications physico-chimiques qui peuvent se produire dans le cas d'un stockage trop long ou mal approprié sur les aliments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour le beurre :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rancissement</li> <li>- Couleur plus foncée</li> </ul> </li> <li>- pour la viande :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Putréfaction</li> <li>- Changement d'odeur, de couleur...</li> </ul> </li> <li>- pour les fruits et légumes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ramollissement</li> <li>- Changement de couleur, d'odeur, pertes en vitamines, en eau...</li> </ul> </li> </ul>	3	3
2.4	<p style="text-align: center;">BEP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- thermophiles</li> <li>- mésophiles</li> <li>- cryophiles</li> </ul>	//	1,5
2.5	<p>spore : protection de certaines bactéries pour résister aux conditions défavorables de développement</p>	//	0,5

QUESTIONS N°	REPNSES ATTENDUES	BAREME													
		CAP	BEP												
3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incolore</li> <li>- Inodore</li> <li>- pH neutre</li> <li>- Absence de germes pathogènes</li> <li>- Absence de parasites</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sans saveur</li> <li>- Limpide</li> <li>- Minéralisation totale inférieure à 1,5 g/L</li> </ul>	5 (4x1,25)	4 (4x1)												
3.2.1	<table border="1"> <tr> <td>4</td> <td>Thermostat</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Arrivée d'eau froide</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Corps de chauffe</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Purgeur</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Sortie d'eau chaude</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Enveloppe isolante.</td> </tr> </table>	4	Thermostat	5	Arrivée d'eau froide	3	Corps de chauffe	1	Purgeur	6	Sortie d'eau chaude	2	Enveloppe isolante.	3 (6x0,5)	3
4	Thermostat														
5	Arrivée d'eau froide														
3	Corps de chauffe														
1	Purgeur														
6	Sortie d'eau chaude														
2	Enveloppe isolante.														
3.2.2	<p>l'eau froide est chauffée grâce à un corps de chauffe par effet Joule puis stockée dans un réservoir calorifuge (ou isolant) jusqu'à la demande. le Thermostat règle la température.</p>	2	3												
3.3.1	<p>l'eau chaude de densité inférieure (ou plus légère) s'accumule dans la partie supérieure du réservoir</p>		0,5												
3.3.2	$E = P \times t$ $= 2500 \times 4,5$ $= 11250 \text{ Wh}$ $= 11,25 \text{ kWh}$ $\text{Coût} = 11,25 \times 0,6$ $= 6,75 \text{ F.}$		1,5												