

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	
III	Techno hébergement tr. Com. 30	/20	/20
	Approf. hébergement code 31	/20	/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 : HEBERGEMENT

C.A.P. HEBERGEMENT

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

SESSION 2000

CAP HEBERGEMENT = 2 H

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION

Option : HEBERGEMENT = 2 H 30

I - TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

CODE 30 20 min pages : 5/14 à 6/14
 CODE 31 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 31 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 HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT	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.

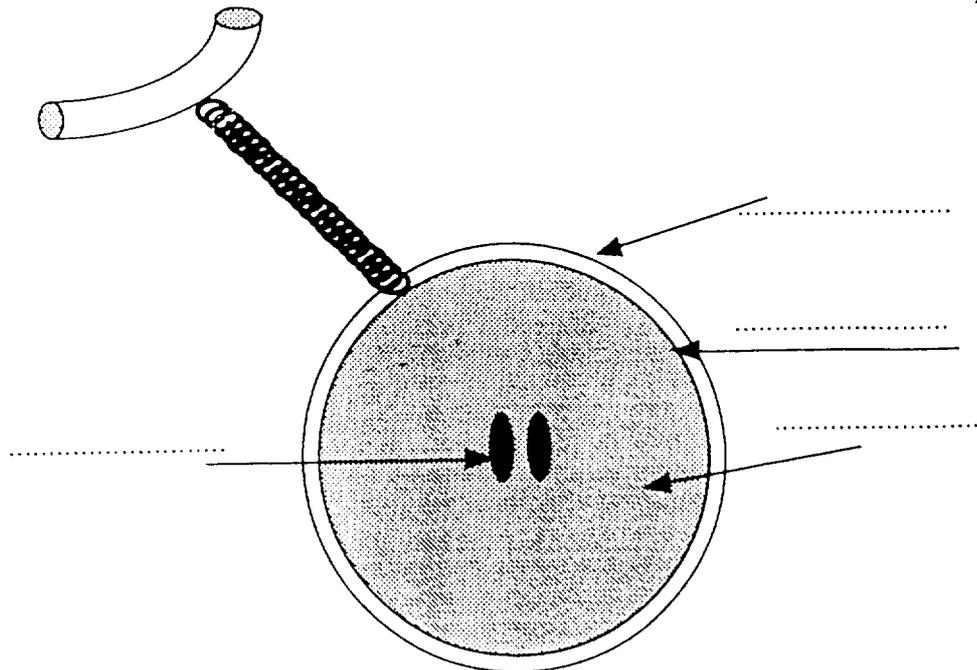
(Monbazillac — Muscadet — Beaumes de Venise — Seyssel — Maury — Pommard — Pauillac — Riesling).

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

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

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

APPROFONDISSEMENT (code 31)

QUESTION N°1

4 points

Donnez la formule de calcul - du taux d'occupation :

.....

- de l'indice de fréquentation :

.....

QUESTION N°2

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

3 points

-

-

-

-

QUESTION N°3

5 points

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

-

-

-

-

-

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE APPROFONDISSEMENT HEBERGEMENT Code 31	SESSION 2000	Page : 7/14
--	--	---------------------	--------------------

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

QUESTION N°4

3 points

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

-
-
-

QUESTION N°5

5 points

Indiquez par une croix le caractère des hébergements suivants :

	HÉBERGEMENT À	
	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 caravanning privé		
Villages de vacances (VVF)		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II – SCIENCES APPLIQUEES

1 Sciences appliquées à l'alimentation (12 pts BEP) (10 pts CAP)

>>> COMPOTE POMME-POIRE<<<	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :	
Protéines.....	: 0,3 g
Glucides	: 25,0 g
Lipides	: 0,3 g
Fibres alimentaires.....	: 2,1 g
Valeur énergétique moyenne pour 100 g :	
441 kJ (104 kcal)	

Document 1

1-1 Relever dans le document « 1 » le constituant alimentaire énergétique le plus représenté.

.....

1-2 Préciser son rôle.

.....
.....

1-3 Nommer le groupe alimentaire auquel appartient la compote pomme-poire.

.....

CAP	BEP

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT

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

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1-4 Cette compote contient aussi 4 mg/100 g de vitamine C.
Citer 2 rôles de la vitamine C dans l'organisme.

.....

1-5 La vitamine C étant très fragile, citer 2 facteurs d'altération de cette vitamine.

.....

1-6 Relever la quantité de fibres alimentaires présente dans 100 g de cette compote.

.....

1-7 Indiquer le rôle des fibres dans l'organisme.

.....

BEP uniquement

1-8 Propriétés physiologiques des différents types de fibres

	Cellulose	Hemi-Cellulose	Pectines	Lignine
Absorption de l'eau	+	++	+++	—
Elimination des sels biliaires	+	—	—	—
Diminution du taux de cholestérol	+	—	+-	—
Action sur la flore intestinale	+	--	+++	—
+ : action modérée				
++ : action importante				
+++ : action très importante				

Document 2 (sciences appliquées à l'alimentation - BRUNET LOISEAU - Ed. BPI)

A partir du document 2 (ci-dessus) relever le type de fibres le plus efficace pour chacune des propriétés suivantes :

- Absorption de l'eau :
- Elimination des sels biliaires :
- Diminution du taux de cholestérol :
- Action sur la flore intestinale :

CAP	BEP

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT

SUJET	EPREUVE EP2	Page : 10/14
SESSION 2000	<u>PARTIE</u> : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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

Différents moyens de conservation existent à l'heure actuelle permettant ainsi la lutte contre le développement des micro-organismes.

2-1 Retrouver la technique de conservation correspondante aux définitions ci-dessous et préciser son action sur les micro-organismes.

Définitions	Nom de la technique	Action sur les micro-organismes
Les produits sont longuement cuits à température moyenne (50°-70°C) puis réfrigérés assez rapidement, souvent en moins de deux heures, en dessous de 10°C. Ensachés sous vide, ils peuvent se garder au froid de deux semaines à plusieurs mois.		
Est une plongée brutale à très basse température (en dessous de - 18°C jusqu'à -40°C) de quelques secondes pour des petits pois à une demi-heure pour une carcasse de bœuf.		
Combine un chauffage à 115-140°C et un conditionnement stérile.		
Consiste à congeler un aliment à environ - 20°C le mettre sous un vide très puissant (quelques millimètres de mercure), puis à « sublimer » l'eau. La glace se transforme directement en vapeur, qui est absorbée par des pièges.		
Sont parfois associés (un produit fumé est forcément salé au préalable, mais un produit salé n'est pas obligatoirement fumé). Il est utilisé pour la charcuterie ou certains poissons (hareng, saumon).		
(3-4°C) freine le développement des bactéries. Elle n'empêche pas des contaminations dangereuses (listéria, salmonelle). Des fruits peuvent être conservés plusieurs mois dans des stations fruitières.		

CAP

BEP

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT

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

CAP	BEP

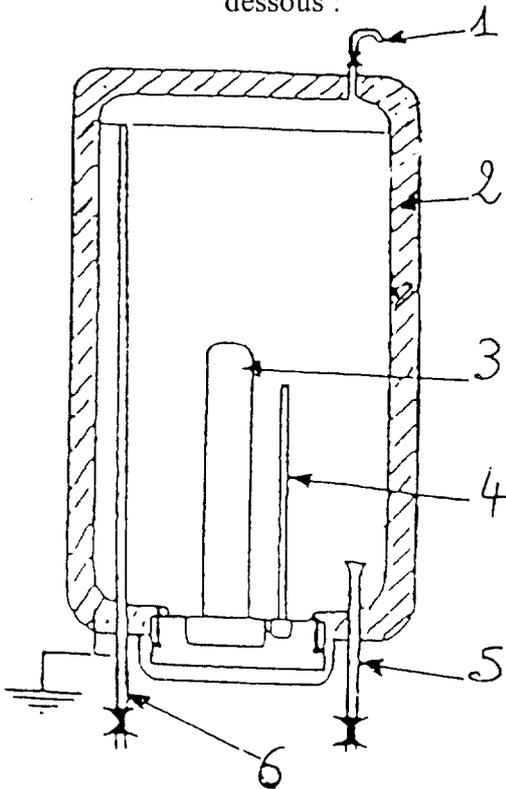
3 Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels (12 pts BEP) (10 pts CAP)

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 :



1	Thermostat
2	Arrivée d'eau froide
3	Corps de chauffe
4	Purgeur
5	Sortie d'eau chaude
6	Enveloppe isolante

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

