

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

- 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)

2 - Entre 10 500 et 11 300 kJ.

- 3 - Les glucides → 1 gramme libère 17 kJ
 - Les lipides → 1 gramme libère 38 kJ
 - Les protides → 1 gramme libère 17 kJ

4 - Les protides.

5 - Rôle plastique (entretien, réparation, construction).

6 - Poissons, viandes, oeufs, céréales.

SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

1 - + 65°C

2 - Le chariot chauffant.

3 - Pour éviter la multiplication microbienne, à + 65°C, les bactéries pathogènes sont détruites.

4 - Une toxi-infection alimentaire ou MIA.

5 - Coques - bacilles.

6 - La température - l'humidité - un pH - substances nutritives - besoins ou pas en oxygène.

7 - Anaérobies : qui se développent à l'abri de l'air

- 8.1 - 1 - levures
- 2 - moisissures

- 8.2 - 1 - bière, pâtes levées
- 2 - fromages

CAP	BEP
6	6
1	1
1,5	1,5
1	1
1	1
1	1
1	1
1	2
1	0,5
1	1
2	1
0,5	0,5
2	2
2	2

CAP BEP

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

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 agressif
 * Sur le système auditif = lésion des cellules auditives avec perte de l'acuité auditive
 * Sur le coeur = augmentation de la fréquence cardiaque.

TECHNOLOGIE DE RESTAURANT

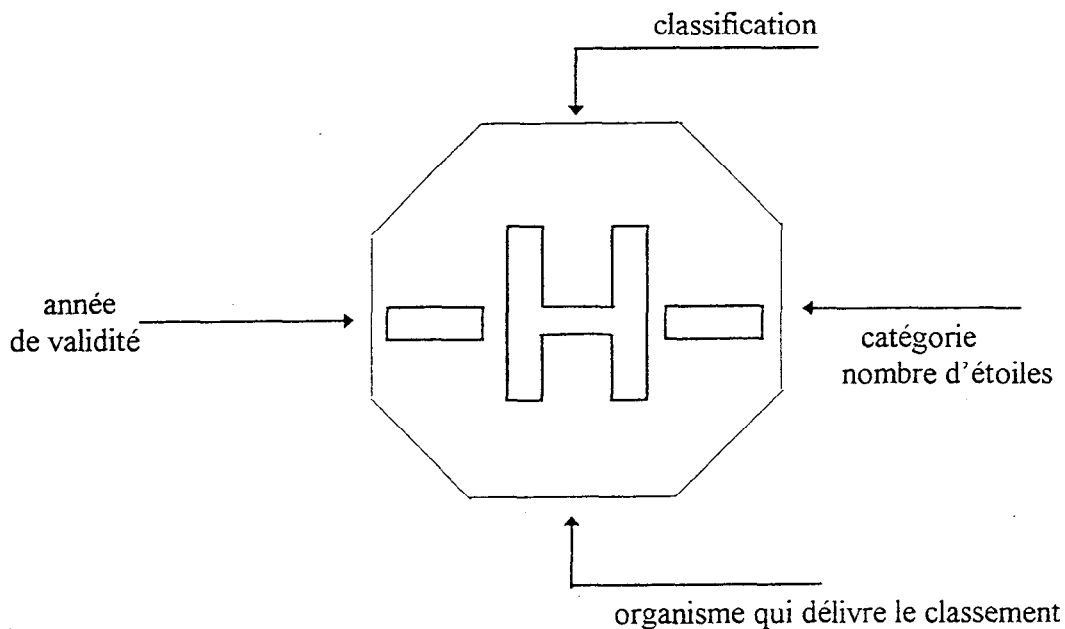
			CAP / BEP	
1) A.O.C. Arbois	→	Jura	5	10
A.O.C. Patrimonio	→	Corse		
A.O.C. Rasteau	→	Côtes du Rhône		
A.O.C. Crépy	→	Savoie		
A.O.C. Saint Chignian	→	Languedoc Roussillon		
A.O.C. Palette	→	Provence		
A.O.C. Madiran	→	Sud Ouest		
A.O.C. Chablis	→	Bourgogne		
A.O.C. Chinon	→	Val de Loire		
A.O.C. Saint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

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	concierge
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 HEBERGEMENT

	CAP / BEP	
1) - faire une demande à la préfecture - remplir le formulaire prévu - visite d'un agent nommé par le préfet - visite d'un représentant de l'APF (association des paralyés de France) - visite d'un représentant de la sécurité (pompier) - réunion à la préfecture → décision → publication de la décision	6	6
2) Chaîne volontaire : chaîne formée d'établissements ayant des caractères communs soucieux d'unir leurs efforts pour mieux commercialiser leur hôtel. Chaîne intégrée : les établissements ont un état-major de direction qui assure un système commun de gestion.	4	4
3) T.O : $\frac{\text{nombre de chambres louées}}{\text{nombre de chambres louables}} \times 100$ I.F : $\frac{\text{nombre de clients logés}}{\text{nombre de chambres louées}}$	2	2
4) - raisons techniques (travaux) - client non satisfait - prolongement du séjour d'un client	6	6
5) - American Express - Dinners' club	4	4
<u>CAP uniquement</u>		
6) Sur place, téléphone, courrier, fax, société, agence de voyages, minitel, office de tourisme, centrale de réservation, internet, ...	4	4