

**TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE et
SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION,
A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS**

Durée :
2 h 00 C.A.P.
2 h 30 B.E.P.

**BEP HOTELLERIE RESTAURATION DOMINANTE
HEBERGEMENT**

CAP HEBERGEMENT

CADRE RESERVE AUX CORRECTEURS		
	NOTE C.A.P.	NOTE BEP
SCIENCES APPLIQUEES		
TECHNOLOGIE CUISINE		
TECHNOLOGIE RESTAURANT		
TECHNOLOGIE HEBERGEMENT		
TOTAL		

Ce sujet comporte 12 pages

Votre établissement propose un room-service. Un client commande un repas qui devra être servi dans sa chambre à 22 h.

1 - Composez ce repas pour qu'il soit équilibré sachant que le plat principal sera une truite meunière pomme vapeur. Puis, indiquez pour chaque composant du menu, les apports principaux, en complétant le tableau ci-dessous.

6 6

PLATS	APPORTS PRINCIPAUX
-	-
Truite meunière	-
Pommes vapeur	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

2 - Ce client a une activité physique moyenne, il est adulte et de sexe masculin. Citez ses besoins énergétiques quotidiens en kJ.

1 1

3 - Quels sont les constituants alimentaires ayant une valeur énergétique ? Indiquez pour chacun la quantité d'énergie libérée.

1,5 1,5

4 - Quel est le constituant alimentaire dont le rôle énergétique est secondaire ?

1 1

5 - Quel est son rôle dans l'organisme ?

1 1

6 - Citez deux aliments contenant ce constituant alimentaire.

1 1

1 - A quelle température doit être servie la truite meunière pour respecter la liaison chaude ?



2 - Quel système de maintien en température proposez-vous pour le transport de ce plat de la cuisine à la chambre ?

3 - Quel est l'intérêt microbiologique de cette liaison chaude ?

4 - Si vous ne respectez pas cette règle d'hygiène, quel risque encourt votre client ?

Les micro-organismes sont nombreux et variés.

5 - Dans le tableau ci-dessous, inscrire les 2 noms de catégories de bactéries, après observation des schémas.

Catégories de bactéries		
Schémas de bactéries		

6 - Citez 4 conditions favorables à la vie microbienne.

7 - Qu'appelle-t-on micro-organismes anaérobies ?

8.1 - Citez 2 autres catégories de micro-organismes (autre que les bactéries) qui interviennent dans la fabrication de produits alimentaires.

① _____

② _____

8.2 - Citez un produit alimentaire fabriqué par chacun de ces micro-organismes.

Produit ① _____

Produit ② _____

1	1
1	1
1	2
1	0,5
1	1
2	1
0,5	0,5
2	2
2	2

1 - En hôtellerie, depuis 1974, l'isolation thermique est rendue obligatoire.

1.1 - Donnez 2 raisons.

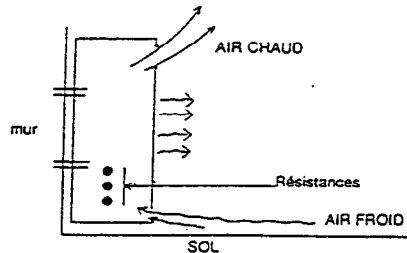
1.2 - Citez 2 matériaux isolants thermiques.

1.3 - Indiquez 3 parties de l'habitation pouvant être isolées.

2 - L'isolation n'évite pas toutes les déperditions de chaleur. Il est donc nécessaire de chauffer.

En observant le schéma :

2.1 - Indiquez 2 modes de propagation de la chaleur



2.2 - Identifiez l'appareil.

BEP UNIQUEMENT

3 - Les chambres d'hôtel sont équipées de ce type d'appareil, d'une puissance électrique de 1500 W chacun. Calculez le coût de fonctionnement, si l'appareil fonctionne de 22 h à 6 h du matin, en heures creuses.

(prix du kW.h en heures creuses = 57 centimes)

2	1
2	1
1,5	1,5
1	1
1	1
2	2

4 - Un isolant thermique est souvent également isolant phonique.

4.1 - Expliquez ce terme.

4.2 - Quelle est l'unité employée pour mesurer l'intensité sonore dans un local ?

BEP UNIQUEMENT

4.3 - Citez 3 conséquences du bruit sur l'organisme.

1	0,5
0,5	0,5
1,5	1,5

1) A chaque vin sa région :

VINS	REGIONS
A.O.C. Arbois ●	● Bordelais
A.O.C. Patrimoine ●	● Val de Loire
A.O.C. Rasteau ●	● Bourgogne
A.O.C. Crépy ●	● Sud Ouest
A.O.C. Saint Chignian ●	● Jura
A.O.C. Palette ●	● Savoie
A.O.C. Madiran ●	● Côtes du Rhône
A.O.C. Chablis ●	● Corse
A.O.C. Chinon ●	● Provence
A.O.C. Saint Emilion ●	● Languedoc Roussillon

5 10

2) A chaque boisson sa famille

BOISSONS	FAMILLES
Noilly prat ●	● V.D.L
Porto ●	● Bitters
Byrrh ●	● Gentianes
Aveze ●	● Vermouths
Campari ●	● Quinquinas

2,5 5

3) Remplissez le tableau suivant :

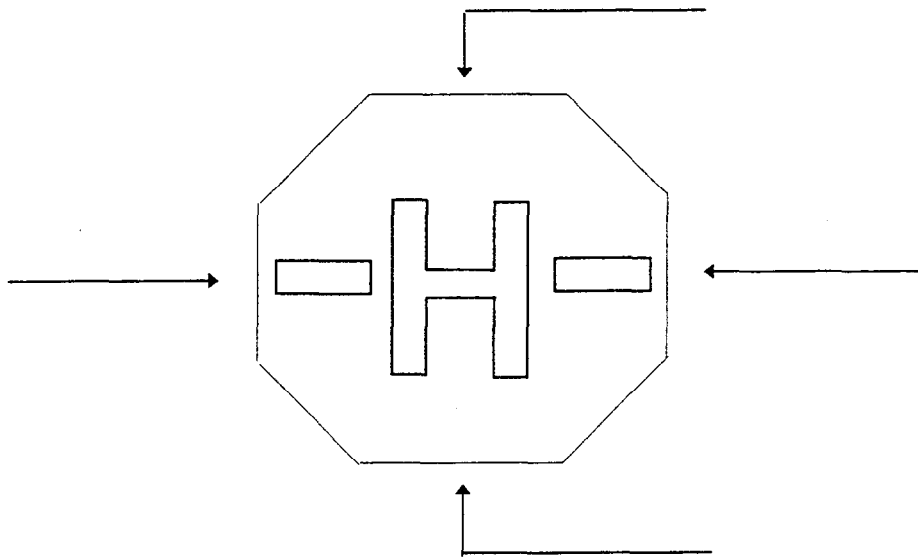
2,5 5

FROMAGES	FAMILLES	LAITS	REGIONS
Livarot			
Roquefort			
Ossau Iraty			
Cantal			
Comté			

CAP + BEP

CAP / BEP

1) Complétez ce panneau apposé sur la façade des hôtels et donnez-en la signification.



2	4
3	6

2) Replacez ces personnes par secteur d'activité :

gouvernante générale, chasseur, réceptionniste, femme de chambre, concierge, chef de réception, valet de chambre, voiturier, équipier, bagagiste, night auditor, groom.

	RECEPTION	ETAGES	CONCIERGERIE
RESPONSABLE			
PERSONNEL			

3) Donnez la définition des termes suivants :

5

10

Twin : _____

Double : _____

Cardex : _____

Debours : _____

No show : _____

CAP + BEP

CAP / BEP

1) Quelles sont les démarches à suivre pour obtenir le classement d'un hôtel de tourisme ?

2) Donnez la définition des termes suivants :

Chaîne volontaire : _____

Chaîne intégrée : _____

3) Comment calculer le (donnez la formule) :

T.O (Taux d'occupation) : _____

I.F (Indice de fréquentation) : _____

4) Citez trois raisons de délogement.

6	6
4	4
2	2
2	2
6	6

5) Citez deux noms de cartes accréditées internationales.

CAP uniquement

6) Quels sont les différents modes de réservation dans un hôtel ?
(deux modes par oral, deux modes par écrit ou par intermédiaire)

4	4
4	