

ACADÉMIE DE POITIERS	SESSION JUIN 2000	Feuille : 1/15	N° d'anonymat
EXAMEN : BEP HOTELLERIE-RESTAURATION Epreuve : EP2 ⇨ Technologie Professionnelle			
Durée : 1 H 45 (à titre indicatif)		Coef :	
NOM :			Prénom :

EXAMEN : BEP HOTELLERIE-RESTAURATION Epreuve : EP2 ⇨ Technologie Professionnelle	N° d'anonymat
---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------

PARTIE COMMUNE AUX TROIS OPTIONS.

<i>N° questions</i>	<i>Thèmes CUISINE</i>	<i>Nombre de points</i>
1	Les poissons	3
2	Les pâtes	3
3	Les légumes	3
4	Les appellations	3
5	Les sauces	5
6	La gestion des produits	4
Total :		21

<i>N° questions</i>	<i>Thèmes RESTAURANT</i>	<i>Nombre de points</i>
1	Le petit déjeuner	2
2	Le vocabulaire	4
3	La réglementation	3
4	Les vins	6
5	Les fromages	6
Total :		21

<i>N° questions</i>	<i>Thèmes HÉBERGEMENT</i>	<i>Nombre de points</i>
1	L'hôtellerie	2
2	Le vocabulaire	4
3	La réception	6
4	La réservation	5
5	L'accueil	2
6	La sécurité	2
Total :		21

PARTIE SPÉCIFIQUE

<i>N° questions</i>	<i>Thèmes CUISINE</i>	<i>Nombre de points</i>
1	Les fonds et liaisons	5
2	Les farces	3
3	La pâtisserie	2
4	Les poissons	4
5	Les viandes	2
6	Les cuissons	1
7	Les termes culinaires	4
Total :		21

NE RIEN INSCRIRE**Partie commune aux trois options****A - CUISINE : (21 points)****1ère Question****Les poissons.**

---3

Sélectionnez et reportez les noms des poissons de la liste suivante dans le tableau :

- | | | | | |
|-------------|-------------|----------|----------|----------|
| - maquereau | - limande | - barbue | - bar | - truite |
| - grondin | - cabillaud | - sole | - dorade | - lotte |
| - turbot | - brochet | | | |

2 poissons de mer à 2 filets		
2 poissons de mer à 4 filets		
2 poissons d'eau douce		

2ème Question**Les pâtes.**

---3

Proposez une préparation salée pour chaque type de pâte.

Pâte brisée :	
Pâte feuilletée :	
Pâte à frire :	
Pâte à choux :	
Pâte à brioche :	
Pâte à crêpes :	

NE RIEN INSCRIRE

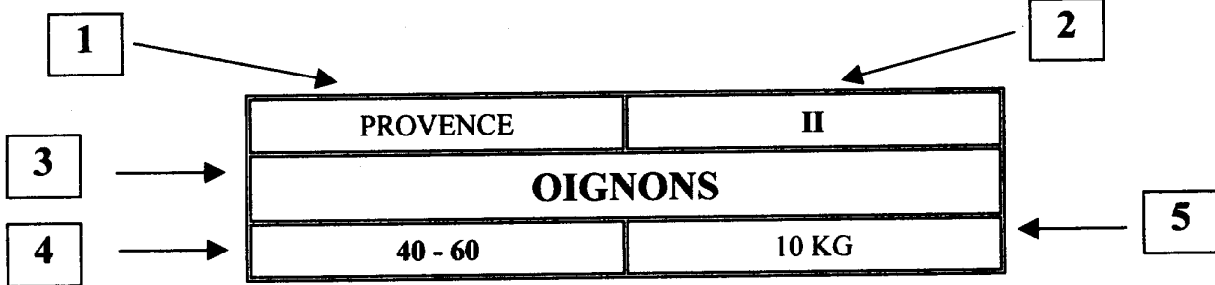
X	
---	--

3ème Question

<hr style="width: 20px; margin: 0 auto;"/> 3

Les légumes.

a) Précisez dans le tableau ci-dessous, la nature de l'information repérée par les numéros. Ex. : 1 = provenance.



Numéros	Informations
1	Provenance
2	
3	
4	
5	

b) Quelle est la couleur de cet étiquetage ?

4ème Question

<hr style="width: 20px; margin: 0 auto;"/> 3

Les appellations classiques.

Pour chaque appellation classique donnez l'élément de base principal.

Appellation	Base	Appellation	Base
Argenteuil		Dubarry	
Florentine		Soubise	
St Germain		Crécy	

NE RIEN INSCRIRE

5ème Question

Les sauces émulsionnées.

5

A froid

Emulsion instable

INGREDIENTS

Huile
Vinaigre
Sel, poivre
Estragon
Cerfeuil
Cornichons

Emulsion stable

INGREDIENTS

Huile
Vinaigre
Sel
Cayenne / Poivre blanc
Moutarde
Jaunes

A chaud

Emulsion stable

INGREDIENTS

Beurre clarifié
 Citron
 Sel
 Poivre blanc ou Cayenne
 Jaunes

INGREDIENTS

Vinaigre
 Mignonnette
 Echalote
 Estragon
 Jaunes
 Beurre
 Sel
 Cerfeuil

Reportez dans les pavés le nom de la sauce correspondant aux ingrédients.

<i>NE RIEN INSCRIRE</i>	Feuille : 5/15

<i>NE RIEN INSCRIRE</i>	
-------------------------	--

b) Précisez :

- le nom d'une sauce dérivée pour l'une des sauces de base stables émulsionnées à chaud :

.....

- le produit qui caractérise ce dérivé :

6ème Question

4

Gestion des produits.

a) Qu'est-ce qu'un poulet P.A.C. ?

.....
.....
.....

b) Qu'est-ce qu'un P.C.A. ?

.....
.....
.....

c) Citez deux beurres A.O.C. :

.....

.....

NE RIEN INSCRIRE

Partie commune aux trois options

B - RESTAURANT : (21 points)

1ère Question

2

Indiquez la composition d'un petit déjeuner anglais :

2ème Question

4

Citez deux caractéristiques qui vous permettraient de définir chacune des manifestations ci-dessous :

× LE BANQUET :

1

2

× LE COCKTAIL :

1

2

3ème Question

3

Citez 3 mentions qui doivent légalement figurer sur une carte des vins.

1

2

3

NE RIEN INSCRIRE

4ème Question

6

Complétez le tableau b) ci-dessous en précisant pour chaque vin :

- sa région d'origine,
- sa couleur,
- le plat régional qu'il peut accompagner choisi dans la liste fournie en a).

a) Liste des plats régionaux :

- civet de lièvre à la bourguignonne,
- tarte Tatin
- poulet basquaise
- Ris de veau à l'angevine.

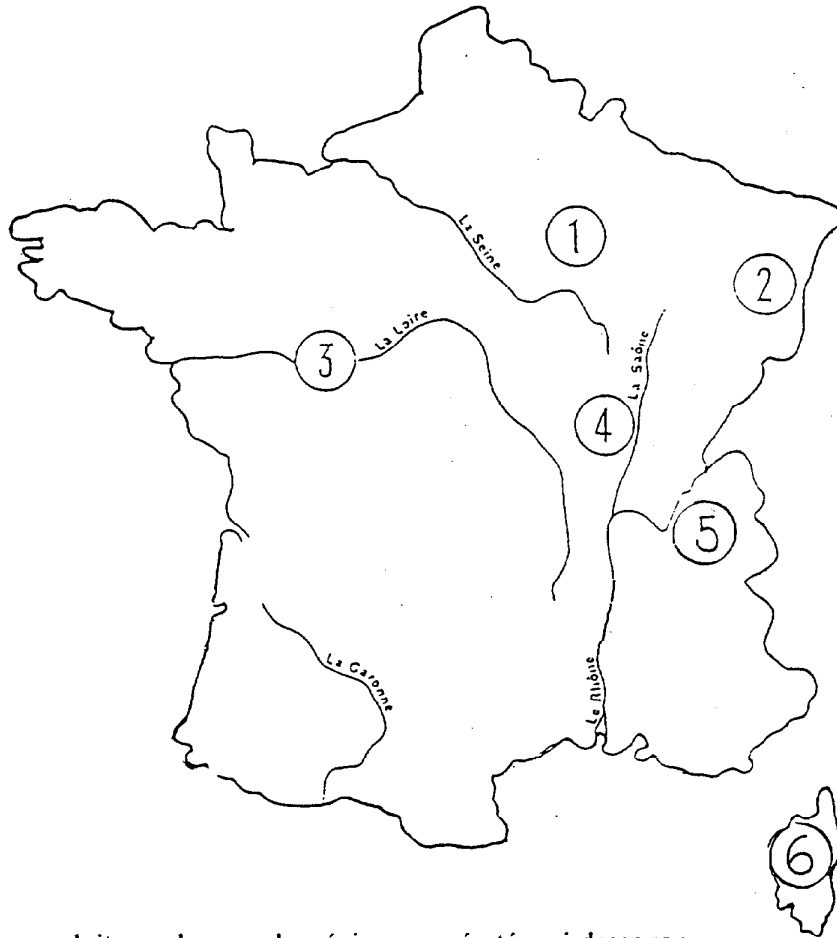
b) Tableau à compléter :

VINS	RÉGION	COULEUR	PLAT RÉGIONAL
Crémant de Loire			
Château Chalon			
Saumur Champigny			
Iroulégu			

NE RIEN INSCRIRE

5ème Question

6



Quel est le nom du fromage produit par chacune des régions numérotées ci-dessous :

1

2

3

4

5

6

NE RIEN INSCRIRE

Partie commune aux trois options

C - HÉBERGEMENT : (21 points)

1ère Question

2

L'hôtellerie et son évolution.

Les établissements hôteliers homologués apposent à leur entrée un panneau officiel de couleur bleue ou jaune ; à quels établissements correspondent ces deux couleurs ?

⇒ *bleue* :

⇒ *jaune* :

2ème Question

4

Vocabulaire professionnel.

Expliquez en quelques mots les termes suivants :

♦ **Check in** :
.....

♦ **Front office** :
.....

♦ **V.I.P.** :
.....

♦ **Tour Operator.** :
.....

NE RIEN INSCRIRE

3ème Question

6

La réception.

a) Citez trois outils qu'il est utile de mettre à la disposition de la réception pour lui permettre de noter les réservations dans de bonnes conditions.

b) Expliquez brièvement l'utilité de chacun d'eux :

- 1 -
-
-
- 2 -
-
-
- 3 -
-
-

4ème Question

5

La réservation.

a) Par quels moyens de communication les clients peuvent-ils effectuer leur réservation ? (2 pts)

-
-
-
-

 	Feuille : 11/15
	

NE RIEN INSCRIRE

 	
--------------	--------------

b) Quels renseignements indispensables devez-vous obtenir du client pour prendre correctement sa réservation ? (3 pts)

.....

.....

.....

.....

5ème Question

L'accueil.

—
2

Citez quatre produits d'accueil :

-

-

-

-

6ème Question

—
2

La sécurité.

Précisez le numéro :

Et la nature du service :

.....

auquel vous faites appel dans le cas où un accident survient à l'un de vos clients à l'intérieur de l'hôtel.

NE RIEN INSCRIRE

Partie spécifique Cuisine

(21 points)

1ère Question

5

Les fonds de sauces et liaisons.

a) Indiquez à droite de chaque préparation le numéro correspondant à l'appellation exacte choisie dans la liste suivante (2 pts).

- 1 - Diable - 2 - Chasseur - 3 - Soubise - 4 - Mornay - 5 - Duroc
 - 6 - Paloise - 7 - Poivrade - 8 - Bigarrade - 9 - Gribiche - 10 - Américaine

Echalote ciselée, champignons, cognac, vin blanc, fond brun lié, cerfeuil, estragon beurre.	
Roux blanc, lait, jaunes d'œufs et gruyère râpé.	
Gastrique, fond brun lié, jus d'orange, julienne de zestes d'agrumes blanchis.	
Crustacés, cognac, vin blanc, brunoise de légumes, tomate concassée, cayenne, fumet de poisson, estragon, beurre manié, corail.	

b) Dans cette liste de liaisons identifiez par une croix dans les cases celles qui ne supportent pas l'ébullition. (3 pts)

Roux blanc + crème		Jaunes + beurre clarifié	
Roux brun + fond		Corail	
Sang		Œufs entiers + lait	
Amidon + jaunes		Jaunes + lait	

NE RIEN INSCRIRE

--	--

2ème Question

 3

Les farces.

Retrouvez et associez la préparation culinaire et la farce nécessaire à sa réalisation en reportant le numéro de la farce dans les cases correspondantes.

- | | | |
|----------------|------------------|----------|
| 1 | 2 | 3 |
| Farce à gratin | Farce mousseline | Duxelles |

- réalisation de quenelles
- farce destinée à un gibier à plumes
- farce destinée à garnir une tomate en vue de garniture de légumes
- masquer un canapé en accompagnement d'un gibier
- permet de farcir un poisson ou un filet sauce vin blanc
- entre dans la composition d'une farce de viande

3ème Question

 2

La pâtisserie.

Dans la liste suivante, quel produit vous manque-t-il pour pouvoir réaliser un bavaois vanille ?

- Lait - jaunes d'œufs - sucre semoule - crème fluide - vanille

.....

Quel est le rôle de ce produit ?

.....

.....

.....

.....

	Feuille : 14/15

NE RIEN INSCRIRE

--	--

4ème Question

4

Le fumet de poisson.

1 – Quel traitement préliminaire fait-on subir aux arêtes avant la cuisson du fumet ?

.....

2 – Comment doit-être taillée la garniture aromatique ?

.....

3 – Combien de temps le fumet doit-il cuire ?

.....

4 – Citez deux utilisations du fumet de poisson :

.....

.....

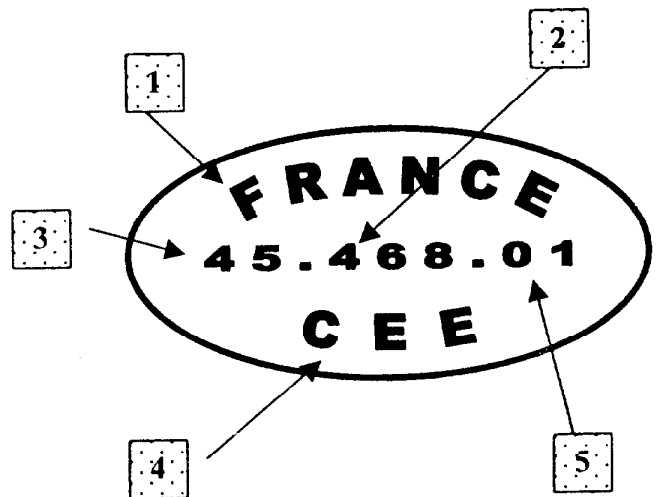
5ème Question

2

Les viandes.

Identifiez les informations figurant sur cette estampille.

1	<i>Ex. : Pays d'origine</i>
2	
3	
4	
5	



6ème Question

—
1

Les cuissons.

Quels sont les différents points à respecter pour la cuisson à l'anglaise d'un légume vert ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7ème Question

—
4

Les termes culinaires

Donnez les définitions des termes culinaires.

BARDER	
ASPIC	
MONDER	
TAMPONNER	