

<i>ACADÉMIE DE POITIERS</i> <i>SESSION JUIN 2000</i> <i>Feuille : 1/14</i>	N° d'anonymat
EXAMEN : BEP HOTELLERIE-RESTAURATION Epreuve : EP2 ⇨ Technologie Professionnelle	
Durée : 1 H 45 (<i>à titre indicatif</i>) Coef :	
NOM : Prénom :	

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

PARTIE COMMUNE AUX TROIS OPTIONS.

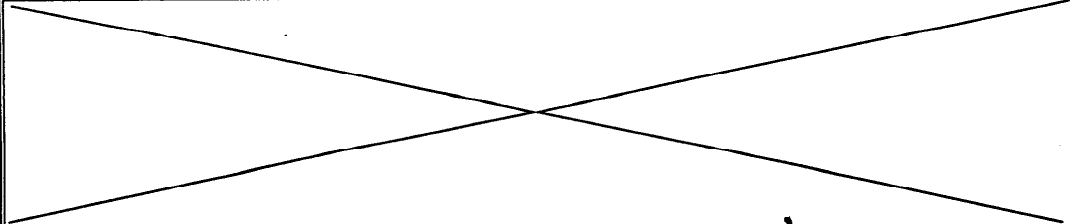
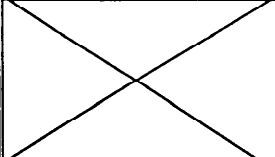
<i>N° questions</i>	<i>Thèmes CUISINE</i>	<i>Nombre de points</i>
1	Les poissons	3
2	Les pâtes	3
3	Les légumes	3
4	Les appellations	3
5	Les sauces	5
6	La gestion des produits	4
Total :		21

<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

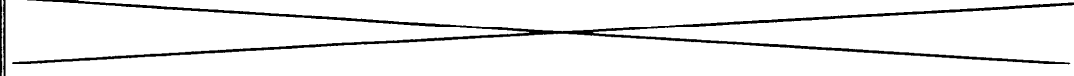
<i>N° questions</i>	<i>Thèmes HÉBERGEMENT</i>	<i>Nombre de points</i>
1	L'hôtellerie	2
2	Le vocabulaire	4
3	La réception	6
4	La réservation	5
5	L'accueil	2
6	La sécurité	2
Total :		21

PARTIE SPÉCIFIQUE

<i>N° questions</i>	<i>Thèmes HÉBERGEMENT</i>	<i>Nombre de points</i>
1	Les bons d'agence	6
2	Le traitement d'un séjour	
	- Évaluation d'un coût	3
	- Encaissement	3
	- Le voucher	3
3	- Le change	4
	- Le service clientèle	2
Total :		21

	Feuille : 2/14
	

NE RIEN INSCRIRE

	
---	--

Partie commune aux trois options

A - CUISINE : (21 points)

1ère Question

3

Les poissons.

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

3

Les pâtes.

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 :	

X	Feuille : 3/14
X	X

NE RIEN INSCRIRE

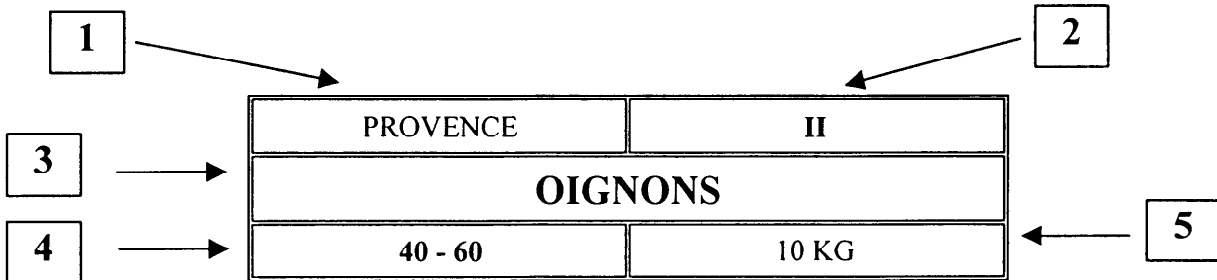
X	
---	--

3ème Question

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

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	

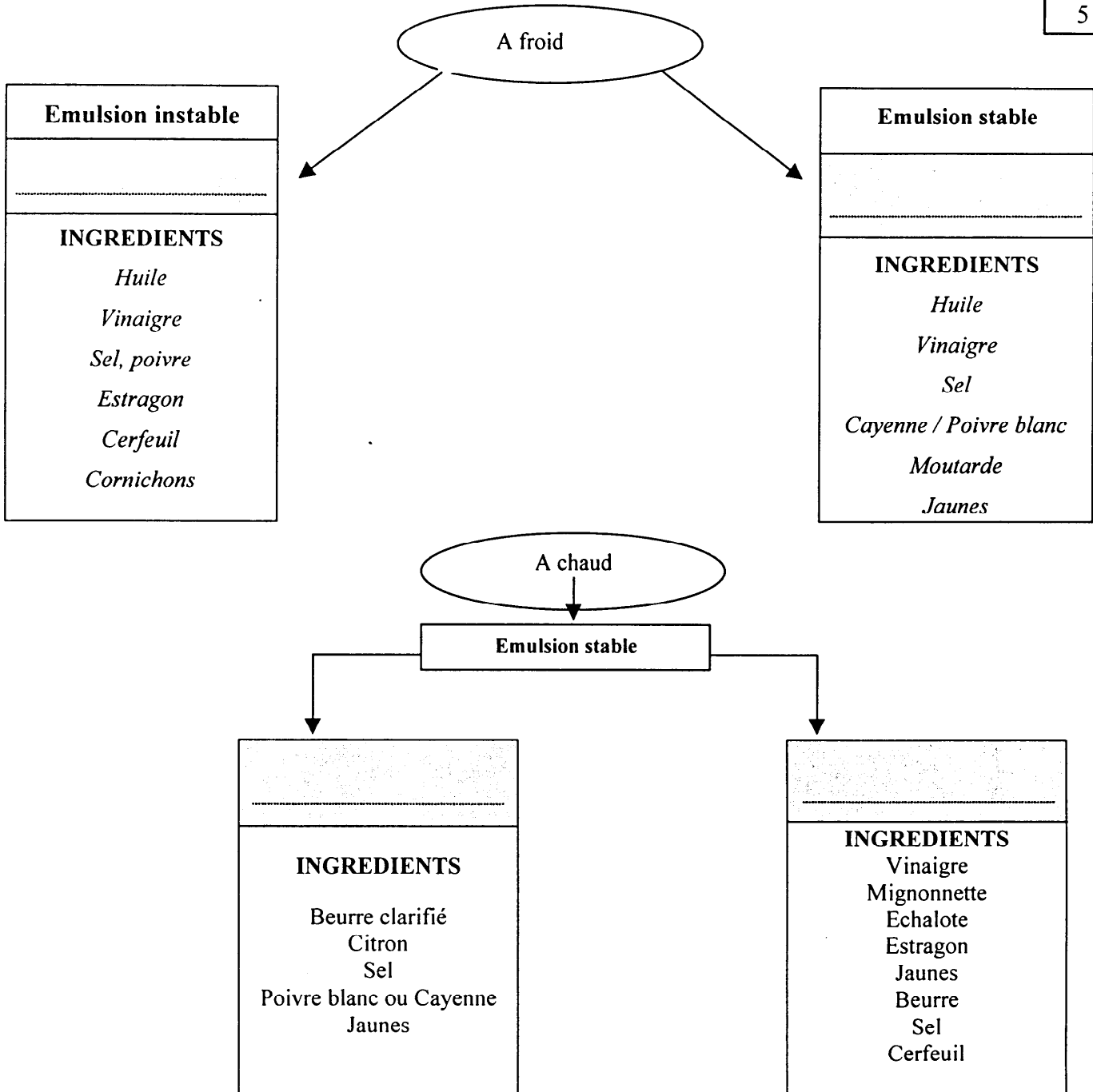
NE RIEN INSCRIRE	Feuille : 4/14

--	--

5ème Question

Les sauces émulsionnées.

----- 5



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

<i>NE RIEN INSCRIRE</i>	Feuille : 5/14

<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

<i>NE RIEN INSCRIRE</i>	Feuille : 7/14

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

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 :

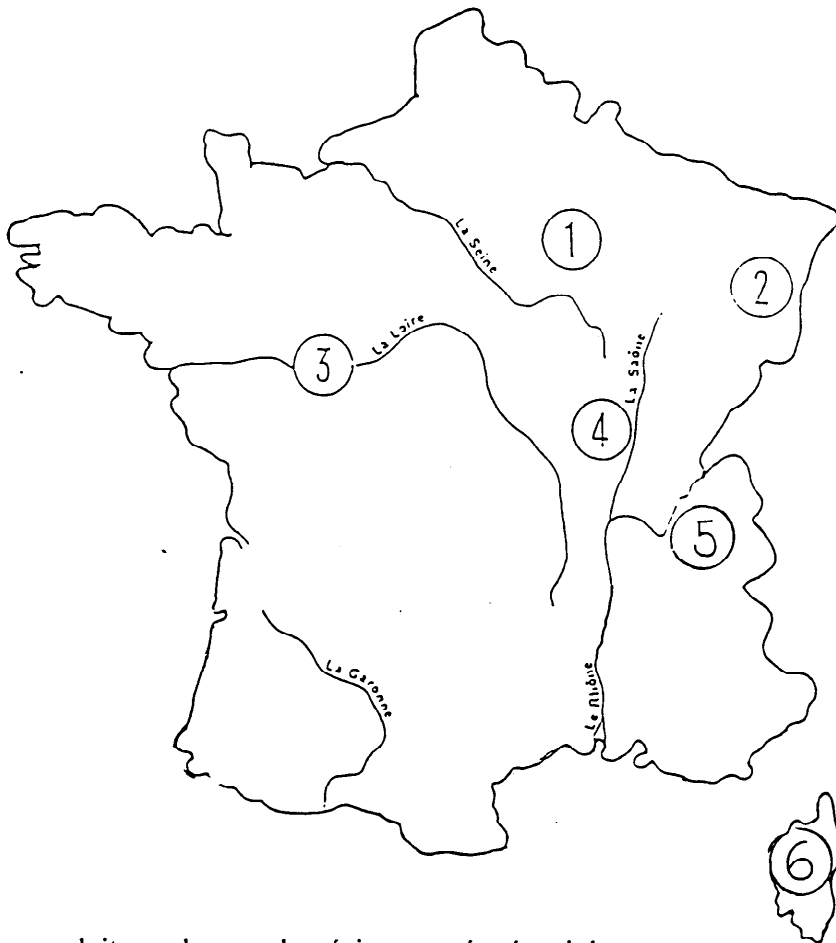
VINS	RÉGION	COULEUR	PLAT RÉGIONAL
Crémant de Loire			
Château Chalon			
Saumur Champigny			
Irouléguy			

NE RIEN INSCRIRE	Feuille : 8/14
	

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

5ème Question

6



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

1

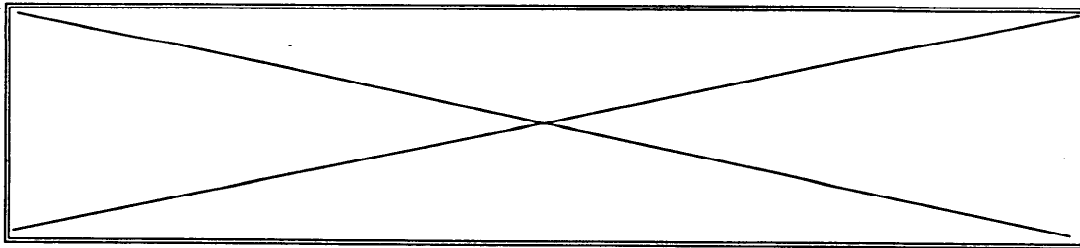
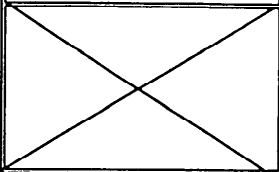
2

3

4

5

6

	Feuille : 9/14
	

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** :

.....

<i>NE RIEN INSCRIRE</i>	Feuille : 10/14

NE RIEN INSCRIRE

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

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)

-
-
-
-

<i>NE RIEN INSCRIRE</i>	Feuille : 11/14
	X

X	
---	--

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.

<i>NE RIEN INSCRIRE</i>	Feuille : 12/14
	X

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

Partie spécifique Hébergement

(21 points)

1ère Question

6

Les bons d'agence.

a) Il existe quatre types de contrat liant un hôtelier à une agence de voyage. Ceux-ci se traduisent par l'émission de bons d'agence.

Définissez chacun d'entre eux :

- Bon d'agence sans valeur :
-
- Bon d'agence forfait :
-
- Bon d'agence de dépôt :
-
- Bon d'agence plein crédit :
-

b) Quel est le circuit d'un bon d'agence (original) de son émission jusqu'à son règlement ?

.....

.....

.....

.....

 	Feuille : 13/14
	

NE RIEN INSCRIRE

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

2ème Question

Monsieur et Madame BOURGUOIN passent un séjour d'une semaine à l'Hôtel des Rocs à Saint-Jean de Luz.

Ils bénéficient d'un tarif de pension complète sur la base suivante en chambre double :

CHAMBRE (pour 2 personnes)	450,00 F
Petit-déjeuner (par personne)	45,00 F
Repas (par personne)	95,00 F

----- 2

Donnez le prix de pension complète par jour pour les deux personnes.

.....

.....

Donnez le prix de pension complète pour la semaine.

----- 1

.....

.....

Le montant des suppléments consommés est de 785,00 F.

Nous imaginons que les clients règlent leur séjour à l'aide d'un voucher.

Citez deux précautions à prendre à la réception en acceptant ce type de règlement.

----- 3

.....

.....

Complétez le tableau suivant en précisant le montant versé pour chaque type de voucher.

----- 3

TYPE DE VOUCHER	VALEUR DU BON	SOMME VERSEE PAR LE CLIENT A son départ de l'hôtel
VOUCHER SANS VALEUR		
VOUCHER FORFAIT		
VOUCHER PLEIN CREDIT		

	Feuille : 14/14

NE RIEN INSCRIRE

--	--

3ème Question

Monsieur BOURGUOUIN souhaite régler ses suppléments d'un montant de 785 francs à l'aide d'un traveler-cheque d'un montant de FS 200.

A la présentation de ce règlement en caisse, citez deux vérifications essentielles que vous devrez effectuer :

.....

.....

2

Sachant que le FS est à 4 francs à la banque et que vous prenez une commission de 5 % :

a) Quelle est la valeur du traveler-cheque de Monsieur BOURGUOUIN ?

.....

2

b) Combien de FF allez-vous lui rendre ?

.....

Lors de son départ, Monsieur BOURGUOUIN a oublié sa montre sur la table de nuit de la chambre. Lorsque la femme de chambre s'en aperçoit, Monsieur BOURGUOUIN est déjà parti. Que doit-elle faire ?

.....

.....

.....

.....

.....

2