

CORRIGE
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'escalop. 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 :

<i>ACIDE</i>	CITRON
<i>SUCRE</i>	MIEL
<i>AMER</i>	ENDIVE
<i>SALE</i>	GRUYERE

QUESTION N°4 Les gibiers

6 points

Citez deux gibiers à plumes	<i>Caille Faisan Perdrix</i>
Citez deux gibiers de petite venaison	<i>LIEVRE LAPIN Lièvre</i>
Citez deux gibiers de grande venaison	<i>BICHE SANGLIER CERF</i>

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 <i>HEBERGEMENT</i> CAP <i>HEBERGEMENT</i>	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000 <i>CORRIGE</i>	Page : 1/7
--	--	--------------------------------	------------

CORRIGE
TRONC COMMUN (code 20)

QUESTION N°1

4 points

Respectez l'accord mets et vins.

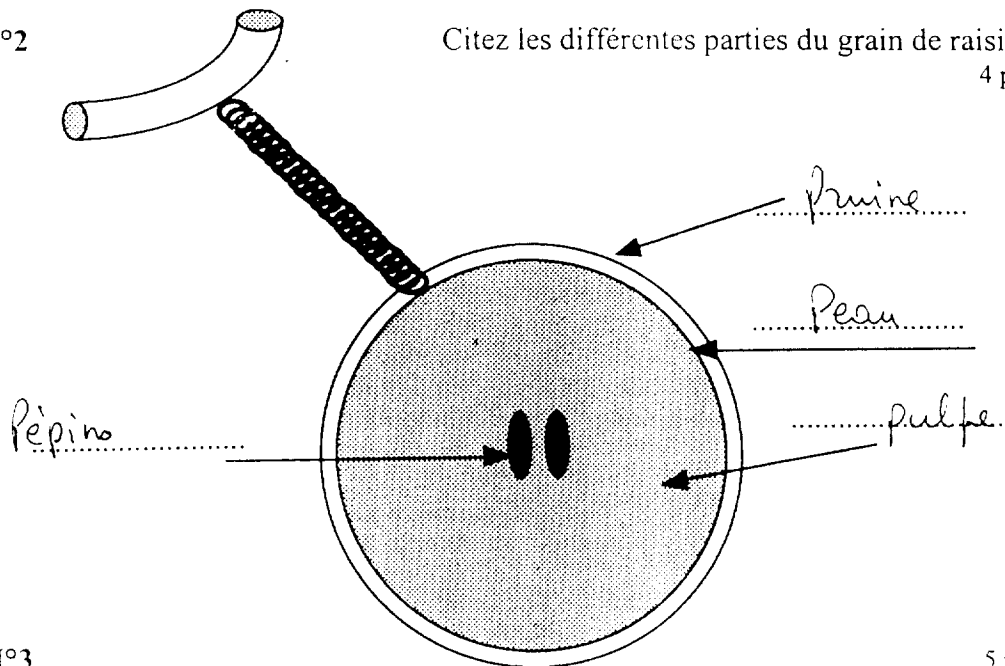
(Monbazillac — Muscadet — Beaumes de Venise — Seyssel — Maury — Pommard — Pauillac — Riesling).

Fondue savoyarde	SEYSSSEL
Choucroute	RIESLING
Foie gras	MONBAZILLAC
Agneau grillé	PAUILLAC
Plateau de fruits de mer	MUSCADET
Gigue de chevreuil grand veneur	POMMARD
Biscuit au chocolat	MAURY
Melon	BEAUMES DE VENISE

QUESTION N°2

Citez les différentes parties du grain de raisin :

4 points



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	VAL DE LOIRE
Bandol	CÔTES DE PROVENCE
Beaujolais Villages	BOURGOGNE
Châteauneuf du Pape	CÔTES DU RHÔNE
Pauillac	BORDELAIS

CORRIGE

QUESTION N°4

Que signifie « VSOP » pour les eaux de vie ?

1 point

..... VERY SPECIAL OLD PALE (tr. Product)

QUESTION N°5

Répondez à ces questions par vrai ou faux (cochez la bonne réponse)

3 points

	VRAI	FAUX
Le degré alcoolique est une mention obligatoire	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le millésime sur une étiquette est une mention obligatoire	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
On peut ranger du café dans une cave à vin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

QUESTION N°6

Parmi la liste suivante, entourez les 6 produits qui peuvent figurer dans un plateau de fruits de mer.

3 points

<u>MOULES</u>	PÉTONCLES	SAUMON FUMÉ	<u>PRAIRES</u>
HADDOCK	ÉCREVISSES	<u>HUITRES</u>	<u>LANGOUSTINES</u>
CAVIAR	CALAMAR	<u>TOURTEAUX</u>	<u>BIGORNEAUX</u>

CORRIGE
TRONC COMMUN (code 30)

QUESTION N°1

5 points

Donnez la définition des termes suivants

- Day-Used : *Chambres occupées une partie de la Journée et pouvant être relouées le soir*
- Kardex : *Fiches / fiche de renseignements sur les clients et ses séjours*
- Débours : *Achats extérieurs payés par le concierge pour le compte du client*
- Arrhes : *Somme d'argent versée par le client à la réservation d'une chambre*
- Overbooking : *Consiste à prendre plus de réservations que la capacité de l'hôtel*

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 : *Recept.*
- M. Gaudin souhaite une réservation dans un cabaret pour ce soir : *Concierge*
- La chambre 102 vient d'être libérée et doit être refaite : *F. de chambre*
- M. Leblanc désire régler sa facture : *CAISSIER*
- M. Laporte est malade, il désire des médicaments : *CHASSEUR*
- La chambre 204 avant d'être relouée, doit être contrôlée : *Gouvernante*

QUESTION N°3

3 points

Citez 3 types de chambre :

- *Single*
- *Twin*
- *Double*
- *Triple*
- *Communauté*
- *Suite ou Appartement*

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000 CORRIGE	Page : 4/7
--	--	--------------------------------	------------

CORRIGE

QUESTION N°4

5 points

Donnez 5 moyens de paiement :

- Titres Cheq. Rest.
- Devises
- Voucher
- Bon d'agence
- ch. de voyages

QUESTION N°5

4 points

Citez 2 types de petit déjeuner :

- P.D simple
- continental
- complet ou américain

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000 CORRIGE	Page : 5/7
--	--	-------------------------	------------

CORRIGE
APPROFONDISSEMENT (code 31)

QUESTION N°1

4 points

Donnez la formule de calcul - du taux d'occupation : $\frac{\text{Ch. Louées} \times 100}{\text{Ch. Louables}}$
- de l'indice de fréquentation : $\frac{\text{Nb. de. elts. Logés}}{\text{Nb de Ch. Louées}}$

QUESTION N°2

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

3 points

- 1 lit
- 1 table de chevet
- 1 Table
- 1 siège par occupant théorique
- 1 meuble de rangement
- 1 porte bagages

QUESTION N°3

5 points

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

- Libre réservée sale occupée, en reconche
- hors service libre non faite out of order
- libre faite en départ occupée non utilisée

QUESTION N°4

3 points

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

- Prix de la chambre (TTC selon catégorie et période pour 2 ou 3 pers)
- Consignes de sécurité et incendie
- Prix des petit déjeuner
- Le prix pension 1/2 Pension.

CORRIGE

QUESTION N°5

5 points

Indiquez par une croix le caractère des hébergements suivants :

	HEBERGEMENT A	
	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 caravaning privé	✗	
Villages de vacances (VVF)		✗

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION :
OPTION HEBERGEMENT

CAP HEBERGEMENT

EPREUVE :
EP2 TECHNOLOGIE
APPROFONDISSEMENT
HEBERGEMENT
Code 31

SESSION 2000
CORRIGE

Page : 3/7

QUESTIONS N°	REponses ATTENDUES	BAREME	
		CAP	BEP
1.1	- Glucides	1	1
1.2	- Energie musculaire	2	2
1.3	- Fruits et légumes cuits ou cuidités	1	1
1.4	- Contre le scorbut - Anti-fatigue - lutte contre les infections.	2 (2x1)	2 (2x1)
1.5	- oxydation à l'air - chaleur	2 (2x1)	2 (2x1)
1.6	- 2, 1 g	1	1
1.7	- Favoriser le transit intestinal	1	1
1.8	- Absorption de l'eau..... Pectines - Elimination des sels biliaires..... Lignine - Diminution du taux de cholestérol..... Pectines - Action sur la flore intestinale..... Pectines	2 (4x0,5)	

QUESTIONS N°	REPONSES ATTENDUES	BAREME	
		CAP	BEP
2.1	<p><u>technique</u> <i>hygiène</i> (12 x 0,5 pt)</p> <p><u>action sur les micro-organismes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - sous vide 0,5 - surgélation 0,5 - appertisation ou stérilisation 0,5 - lyophilisation 0,5 - salage / au char x 0,5 - fumage - réfrigération 0,5 <p>0,5- empêchent le développement des acido-bactéries</p> <p>0,5- arrête le développement des micro-organismes</p> <p>0,5- détruit tous les m.o.</p> <p>0,5- empêche le développement des m.o.</p> <p>0,5- ralentit le développement des m.o.</p> <p>0,5- ralentit le développement des m.o.</p>	6	6
2.2.	<p>Si les aliments sont mal conservés, la flore d'altération se développe et entraîne des modifications.</p> <p>Définir « flore d'altération »</p> <p>C'est l'ensemble des micro-organismes présents dans un aliment altéré, qui est en train de se décomposer et qui devient impropre à la consommation.</p>	1	1
2.3	<p>Citez 2 modifications physico-chimiques qui peuvent se produire dans le cas d'un stockage trop long ou mal approprié sur les aliments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour le beurre : <ul style="list-style-type: none"> - Rancissement - Couleur plus foncée - pour la viande : <ul style="list-style-type: none"> - Putréfaction - Changement d'odeur, de couleur... - pour les fruits et légumes : <ul style="list-style-type: none"> - Ramollissement - Changement de couleur, d'odeur, pertes en vitamines, en eau... 	3	3
2.4	<p><i>BEP</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - thermophiles - mésophiles - cryophiles 	/ / / / /	1,5
2.5	<p><i>spore</i>: protection de certaines bactéries pour résister aux conditions défavorables de développement</p>	/ / / / /	0,5

QUESTIONS N°	REPONSES ATTENDUES	BAREME	
		CAP	BEP
3.1	<ul style="list-style-type: none"> - Incolore - Inodore - pH neutre - Absence de germes pathogènes - Absence de parasites <ul style="list-style-type: none"> - Sans saveur - Limpide - Minéralisation totale inférieure à 1,5 g/L 	5 (4x1,25)	4 (4x1)

3.2.1	4	Thermostat	3	3
	5	Arrivée d'eau froide		
	3	Corps de chauffe		
	1	Purgeur		
	6	Sortie d'eau chaude		
	2	Enveloppe isolante.		

322	<p>L'eau froide est chauffée grâce à un corps de chauffe par effet Joule puis stockée dans un réservoir calorifuge (ou isolant) jusqu'à la demande. le Thermostat règle la température.</p>	2	3
-----	---	---	---

331	<p>L'eau chaude de densité inférieure (ou plus légère) s'accumule dans la partie supérieure du réservoir</p>		0,5
-----	--	--	-----

332	$E = P \times t$ $= 2500 \times 4,5$ $= 11250 \text{ Wh}$ $= 11,25 \text{ kWh}$ $\text{Coût} = 11,25 \times 0,6$ $= 6,75 \text{ F.}$		1,5
-----	---	--	-----