

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM		
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>		
Prénoms :	n° du candidat		
Né(e) le :			
<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>			

NE RIEN ECRIRE

**PARTIE RESERVEE AUX CORRECTEURS**

		BEP	CAP
<b>1<sup>ère</sup> partie</b>			
<b>Technologies professionnelles</b>			
I	Techno cuisine tr. com. 10	/20	
II	Techno restaurant tr. com. 20	/20	
III	Techno hébergement tr. Com. 30	/20	/20
	Approf. hébergement code 31	/20	/20
		/80	/40
	1 - Total BEP $\frac{\quad \times 14}{80} =$	/14	
	2 - Total CAP $\frac{\quad \times 12}{40} =$		/12
<b>2<sup>ème</sup> partie</b>			
<b>Sciences appliquées</b>			
1 <sup>ère</sup>	question	/12	/10
2 <sup>ème</sup>	question	/12	/10
3 <sup>ème</sup>	question	/12	/10
		/36	/30
	1 - Total BEP $\frac{\quad \times 6}{36} =$	/6	
	2 - Total CAP $\frac{\quad \times 8}{30} =$		/8
<b>TOTAL</b>		<b>/20</b>	<b>/20</b>

	NOTE	Coefficient	Note affectée du coefficient
	/20		
BEP		6	
CAP		4	
APPRECIATIONS EXPLIQUANT LA NOTE CHIFFRÉE			

**SUJET**

**B.E.P. HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT  
C.A.P. HEBERGEMENT**

**EPREUVE TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS  
SESSION 2000**

**CAP HEBERGEMENT = 2 H**

**BEP HOTELLERIE – RESTAURATION  
Option : HEBERGEMENT = 2 H 30**

**I - TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

CODE 30	20 min	pages : 5/14 à 6/14
CODE 31	55 min	pages : 7/14 à 8/14

CODE 10	20 min	page : 2/14
CODE 20	20 min	pages : 3/14 à 4/14
CODE 30	20 min	pages : 5/14 à 6/14
CODE 31	45 min	pages : 7/14 à 8/14

**II - SCIENCES APPLIQUEES**

45 min	pages : 9/14 à 14/14
--------	----------------------

45 min	pages : 9/14 à 14/14
--------	----------------------

Notez avec exactitude votre numéro de table ou d'inscription.

Il est interdit aux candidats de signer leur copie ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer la provenance de la copie.

Le sujet comporte 14 pages numérotées de 1/14 à 14/14.

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

**I – TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

**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'escalope 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 :

	CITRON
	MIEL
	ENDIVE
	GRUYERE

**QUESTION N°4 Les gibiers**

6 points

Citez deux gibiers à plumes		
Citez deux gibiers de petite venaison		
Citez deux gibiers de grande venaison		

**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.

<b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION ; OPTION HEBERGEMENT  CAP HEBERGEMENT</b>	<b>EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30</b>	<b>SESSION 2000</b>	<b>Page : 2/14</b>
--	--	---------------------	--------------------

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**TRONC COMMUN (code 20)**

**QUESTION N°1**

4 points

Respectez l'accord mets et vins.

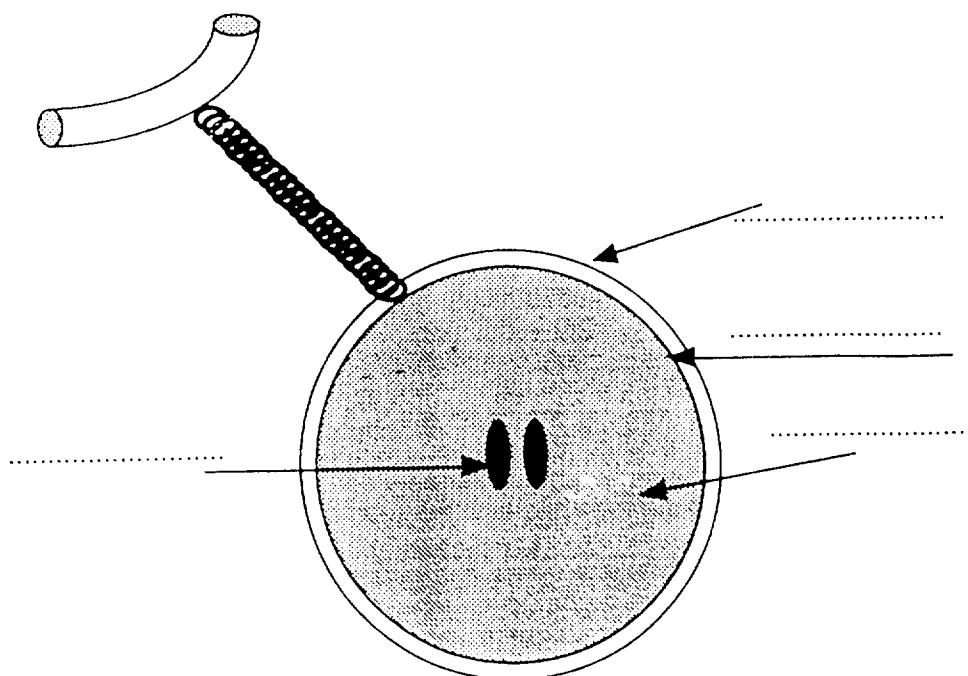
(Monbazillac --- Muscadet --- Beauges de Venise --- Seyssel --- Maury --- Pommard --- Pauillac --- Riesling).

Fondue savoyarde	
Choucroute	
Foie gras	
Agneau grillé	
Plateau de fruits de mer	
Gigue de chevreuil grand veneur	
Biscuit au chocolat	
Melon	

**QUESTION N°2**

Citez les différentes parties du grain de raisin :

4 points



# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## QUESTION N°3

5 points

En vous aidant de la liste proposée, indiquez la région de production A.O.C. :

- Bourgogne
- Val de Loire
- Bordelais
- Côtes du Rhône
- Côtes de Provence

A.O.C.	Régions de production
Muscadet de Sèvres et Maine	
Bandol	
Beaujolais Villages	
Châteauneuf du Pape	
Pauillac	

## QUESTION N°4

1 point

Que signifie « VSOP » pour les eaux de vie ?

## QUESTION N°5

3 points

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

	VRAI	FAUX
Le degré alcoolique est une mention obligatoire		
Le millésime sur une étiquette est une mention obligatoire		
On peut ranger du café dans une cave à vin		

## QUESTION N°6

3 points

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

MOULES	PETONCLES	SAUMON FUMÉ	PRAIRES
HADDOCK	ÉCREVISSES	HÛITRES	LANGOUSTINES
CAVIAR	CALAMAR	TOURTEAUX	BIGORNEAUX

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**TRONC COMMUN (code 30)**

**QUESTION N°1**

5 points

Donnez la définition des termes suivants

- Day-Used : .....
- .....
- Kardex : .....
- .....
- Débours : .....
- .....
- Arrhes : .....
- .....
- Overbooking : .....
- .....

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

**QUESTION N°3**

3 points

Citez 3 types de chambre :

- 
- 
- 

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION HEBERGEMENT  CAP HEBERGEMENT	EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE TRONC COMMUN 10-20-30	SESSION 2000	Page : 5/14
--	--	--------------	-------------

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

**QUESTION N°4**

5 points

Donnez 5 moyens de paiement :

- 
- 
- 
- 
- 

**QUESTION N°5**

4 points

Citez 2 types de petit déjeuner :

- 
-

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

**APPROFONDISSEMENT (code 31)**

**QUESTION N°1**

4 points

Donnez la formule de calcul - du taux d'occupation :.....  
.....  
- de l'indice de fréquentation :.....  
.....

**QUESTION N°2**

3 points

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

- ..... - .....  
- ..... - .....  
- ..... - .....

**QUESTION N°3**

5 points

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

- .....  
- .....  
- .....  
- .....  
- .....

<b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION : OPTION HEBERGEMENT  CAP HEBERGEMENT</b>	<b>EPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE APPROFONDISSEMENT HEBERGEMENT Code 31</b>	<b>SESSION 2000</b>	<b>Page : 7/14</b>
--	--	---------------------	--------------------

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

**QUESTION N°4**

3 points

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

- .....
- .....
- .....

**QUESTION N°5**

5 points

Indiquez par une croix le caractère des hébergements suivants :

	HÉBERGEMENT 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)		



NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## II – SCIENCES APPLIQUEES

### 1 Sciences appliquées à l'alimentation (12 pts BEP) (10 pts CAP)

>>> COMPOTE POMME-POIRE<<<	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :	
Protéines.....	: 0,3 g
Glucides .....	: 25,0 g
Lipides .....	: 0,3 g
Fibres alimentaires.....	: 2,1 g
Valeur énergétique moyenne pour 100 g :	
441 kJ (104 kcal)	

Document 1

**1-1** Relever dans le document « 1 » le constituant alimentaire énergétique le plus représenté.

.....

**1-2** Préciser son rôle.

.....  
.....

**1-3** Nommer le groupe alimentaire auquel appartient la compote pomme-poire.

.....

CAP	BEP

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT

SUJET	EPREUVE EP2	Page : 9/14
SESSION 2000	<u>PARTIE</u> : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**1-4** Cette compote contient aussi 4 mg/100 g de vitamine C.  
Citer 2 rôles de la vitamine C dans l'organisme.

.....  
.....

**1-5** La vitamine C étant très fragile, citer 2 facteurs d'altération de cette vitamine.

.....  
.....

**1-6** Relever la quantité de fibres alimentaires présente dans 100 g de cette compote.

.....

**1-7** Indiquer le rôle des fibres dans l'organisme.

.....

## **BEP uniquement**

**1-8** Propriétés physiologiques des différents types de fibres

	Cellulose	Hemi-Cellulose	Pectines	Lignine
Absorption de l'eau	+	++	+++	---
Elimination des sels biliaires	+	--	---	+++
Diminution du taux de cholestérol	+	--	++	---
Action sur la flore intestinale	+	++	+++	---
+ : action modérée				
++ : action importante				
+++ : action très importante				

Document 2 (sciences appliquées à l'alimentation - BRUNET LOISEL - Ed. BPI)

A partir du document 2 (ci-dessus) relever le type de fibres le plus efficace pour chacune des propriétés suivantes :

- Absorption de l'eau : .....
- Elimination des sels biliaires : .....
- Diminution du taux de cholestérol : .....
- Action sur la flore intestinale : .....

**BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT**

SUJET	EPREUVE EP2	Page : 10/14
SESSION 2000	<u>PARTIE</u> : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

### 2 Sciences appliquées à l'hygiène (12 pts BEP) (10 pts CAP)

Différents moyens de conservation existent à l'heure actuelle permettant ainsi la lutte contre le développement des micro-organismes.

**2-1** Retrouver la technique de conservation correspondante aux définitions ci-dessous et préciser son action sur les micro-organismes.

Définitions	Nom de la technique	Action sur les micro-organismes
Les produits sont longuement cuits à température moyenne (50°-70°C) puis réfrigérés assez rapidement, souvent en moins de deux heures, en dessous de 10°C. Ensachés sous vide, ils peuvent se garder au froid de deux semaines à plusieurs mois.		
Est une plongée brutale à très basse température (en dessous de -18°C jusqu'à -40°C) de quelques secondes pour des petits pois à une demi-heure pour une carcasse de bœuf.		
Combine un chauffage à 115-140°C et un conditionnement stérile.		
Consiste à congeler un aliment à environ -20°C le mettre sous un vide très puissant (quelques millimètres de mercure), puis à « sublimer » l'eau. La glace se transforme directement en vapeur, qui est absorbée par des pièges.		
Sont parfois associés (un produit fumé est forcément salé au préalable, mais un produit salé n'est pas obligatoirement fumé). Il est utilisé pour la charcuterie ou certains poissons (hareng, saumon).		
(3-4°C) freine le développement des bactéries. Elle n'empêche pas des contaminations dangereuses (listéria, salmonelle). Des fruits peuvent être conservés plusieurs mois dans des stations fruitières.		

CAP      BEP

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT

SUJET	EPREUVE EP2	Page : 11/14
SESSION 2000	<u>PARTIE</u> : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

**2-2** Si les aliments sont mal conservés, la flore d'altération se développe et entraîne des modifications.  
Définir « flore d'altération ».

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

**2-3** Citer deux modifications physico-chimiques qui peuvent se produire dans le cas d'un stockage trop long ou mal approprié sur les aliments suivants :

- pour le beurre : .....  
 .....
- pour la viande : .....  
 .....
- pour les fruits et légumes .....  
 .....

**BEP UNIQUEMENT**

**2-4** Les micro organismes ne se développent pas tous à même température : Compléter le tableau en indiquant le nom spécifique des bactéries se développant à ces températures.

Zone de température de développement	Groupe de bactéries
+ 40°C à + 60°C	
+ 20°C à + 40°C	
0°C à + 20°C	

**2-5** Définir le terme « spore bactérienne ».

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

CAP	BEP

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**3 Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels** (12 pts BEP) (10 pts CAP)

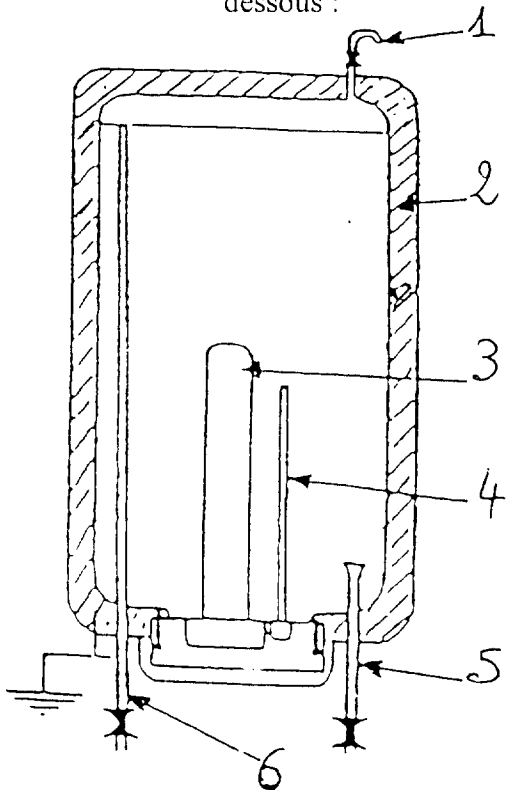
CAP	BEP

**3-1** Citer 4 critères définissant une eau potable :

- .....
- .....
- .....
- .....

**3-2** Dans le domaine professionnel, l'eau chaude est fournie par chauffe-eau électrique à accumulation.

**3-2-1** Reporter les numéros du schéma du chauffe-eau dans le tableau ci-dessous :



	Thermostat
	Arrivée d'eau froide
	Corps de chauffe
	Purgeur
	Sortie d'eau chaude
	Enveloppe isolante

chauffe-eau à accumulation  
(Sciences appliquées à l'équipement BPI)

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option : HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT

SUJET	EPREUVE EP2	Page : 13/14
SESSION 2000	<u>PARTIE</u> : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**3-2-2** Expliquer le principe de fonctionnement de cet appareil.

.....

.....

.....

**3-3** **BEP UNIQUEMENT**

**3-3-1** Justifier la présence de l'eau chaude en haut du réservoir.

.....

.....

.....

.....

**3-3-2** Un chauffe-eau d'une puissance de 2 500 W fonctionne 4 h 30 mn par jour. Calculer le coût de sa consommation journalière d'énergie, sachant que le kW/h revient à 0,60 F.

.....

.....

.....

.....

CAP	BEP