

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

<b>EXAMEN : BEP HOTELLERIE-RESTAURATION</b> <b>Epreuve : EP2 ⇒ Technologie Professionnelle</b>	<b>N° d'anonymat</b>
---	----------------------

**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 RESTAURANT</i>	<i>Nombre de points</i>
1	Le vocabulaire	3
2	La dégustation des vins	3
3	Le service des vins	3
4	Les régions viticoles	5
5	Les fonctions du personnel	5
6	Les formules de restauration	2
		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

----

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 :	

<del> </del>	Feuille : 3/14
	<del> </del>

*NE RIEN INSCRIRE*

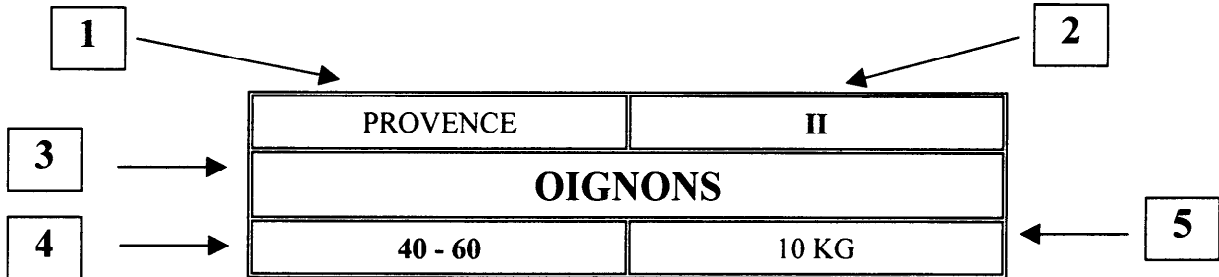
<del> </del>	
--------------	--

**3ème Question**

----
3

**Les légumes.**

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



<i>Numéros</i>	<i>Informations</i>
1	<i>Provenance</i>
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.

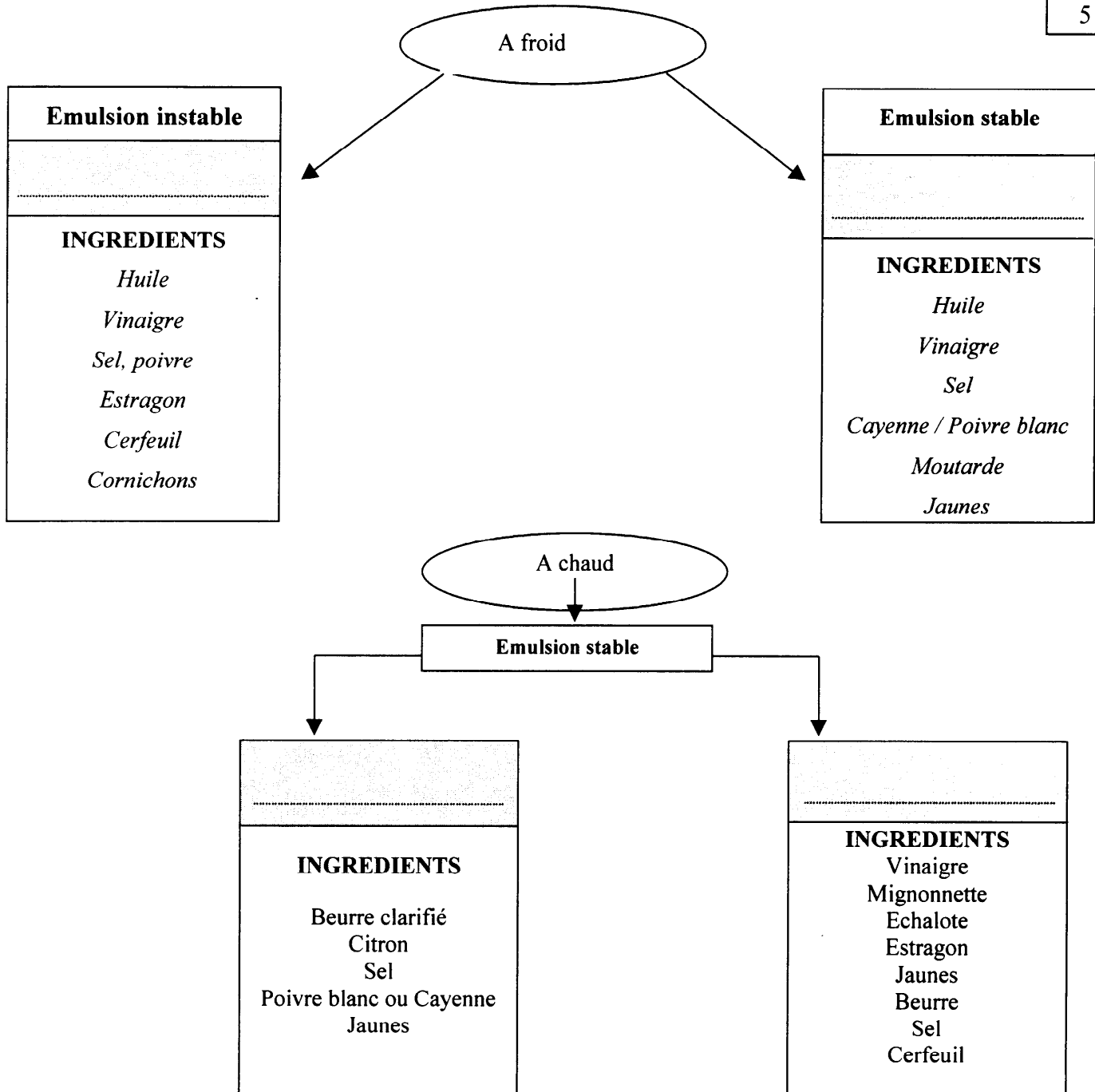
Appellation	Base	Appellation	Base
Argenteuil		Dubarry	
Florentine		Soubise	
St Germain		Crécy	

NE RIEN INSCRIRE

5ème Question

Les sauces émulsionnées.

----
5



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

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

X	
---	--

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. :

- .....

- .....

<b>NE RIEN INSCRIRE</b>	<b>Feuille : 6/14</b>

<b>NE RIEN INSCRIRE</b>	
-------------------------	--

**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**

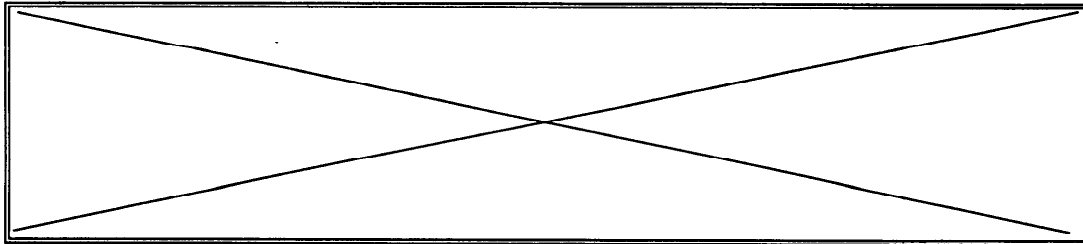
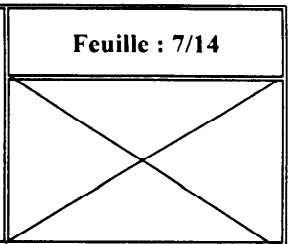
---
3

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

1 .....

2 .....

3 .....

	Feuille : 7/14
	

*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.

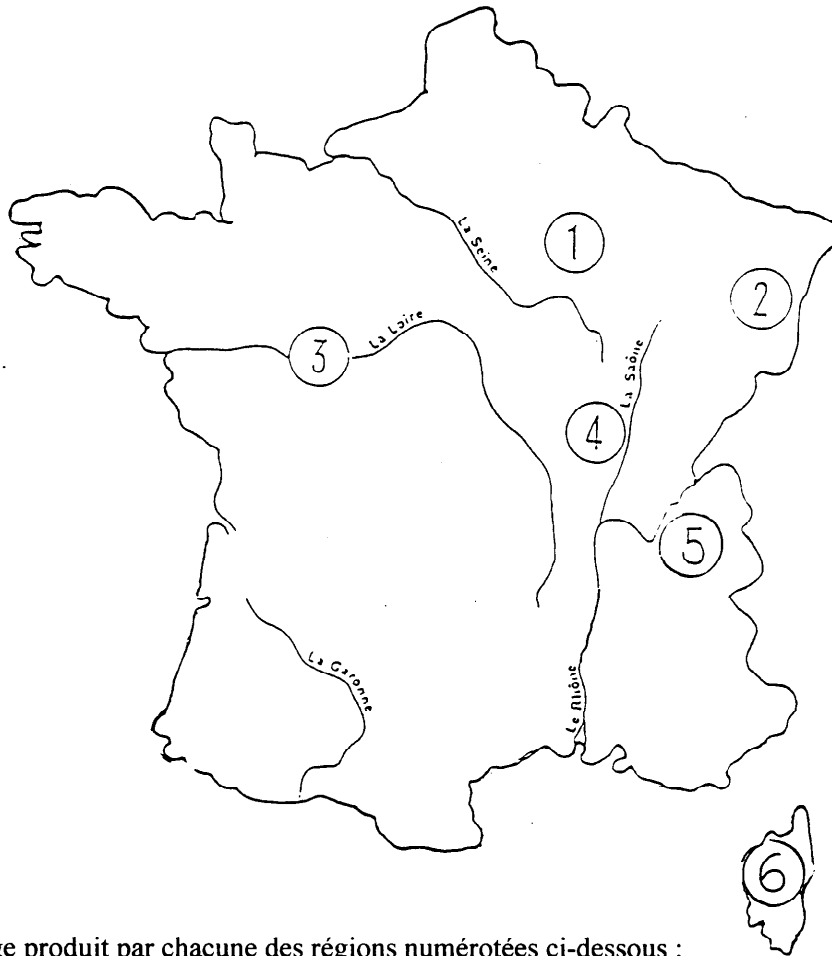
b) Tableau à compléter :

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.** : .....  
.....

**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>	<b>Feuille : 11/14</b>
	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.

<del> </del>	Feuille : 12/14
	<del> </del>

*NE RIEN INSCRIRE*

<del> </del>	
--------------	--

## Partie spécifique Restaurant

(21 points)

### 1ère Question

Expliquez les termes suivants :

-----  
3

TERMES	EXPLICATIONS
Chaptalisation	
Eraflage	
Phylloxera	
Ouillage	
Pressurage	
Collage	

### 2ème Question

Décrivez chronologiquement les 3 étapes de la dégustation d'un vin :

-----  
3

<del> </del>	<b>Feuille : 13/14</b>
	<del> </del>

*NE RIEN INSCRIRE*

<del> </del>	<del> </del>
--------------	--------------

**3ème Question**

----
3

**A quelle température servez-vous les vins indiqués ci-dessous :**

- Champagne .....
- Sauternes .....
- Bandol rosé .....
- Muscadet .....
- Haut Poitou Gamay .....
- Pomerol 1990 .....

**4ème Question**

----
5

**Les régions viticoles.**

Remplacez chaque appellation ci-dessous dans sa région d'origine :

- Appellation :
- Hermitage
  - Arbois
  - Fitou
  - Jurançon
  - Chinon
  - Edelwicker
  - St Emilion
  - Crépy
  - Mensault
  - Bellet

<i>Régions</i>	<i>Appellations</i>
Alsace	
Bourgogne	
Bordelais	
Jura	
Languedoc-Roussillon	
Provence	
Savoie	
Sud-Ouest	
Val de Loire	
Vallée de Rhône	

<del> </del>	<b>Feuille : 14/14</b>
	<del> </del>

*NE RIEN INSCRIRE*

<del> </del>	<del> </del>
--------------	--------------

**5ème Question**

-----  
5

**Complétez le tableau ci-dessous :**

<b>TITRES</b>	<b>DÉFINITIONS DES FONCTIONS</b>
Directeur de restaurant	
Maître d'hôtel	
Chef de rang	
Commis de suite	
Sommelier	

**6ème Question**

-----  
2

**Définissez les termes ci-dessous :**

- ♦ Le restaurant gastronomique (0,5 pt)
  
- ♦ La restauration ferrovière (0,5 pt)
  
- ♦ La restauration drive in (0,5 pt)
  
- ♦ La brasserie (0,5 pt)