

ACADÉMIE DE POITIERS	SESSION JUIN 2000	Feuille : 1/14	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 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 :	

 	Feuille : 3/14
	

NE RIEN INSCRIRE

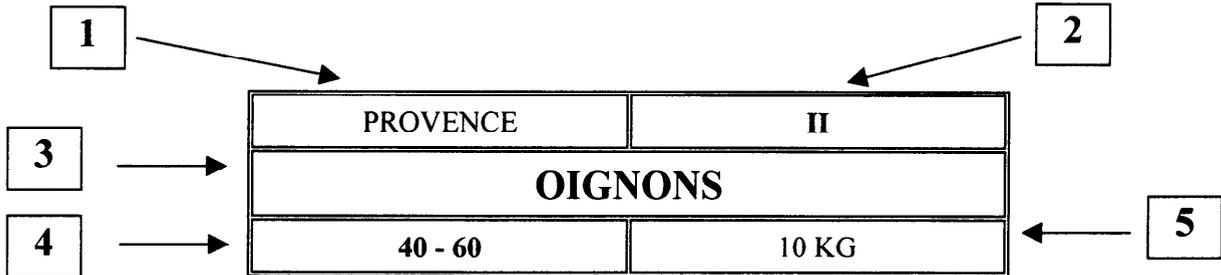
 	
--------------	--------------

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>
<i>1</i>	<i>Provenance</i>
2	
3	
4	
5	

b) Quelle est la couleur de cet étiquetage ?

4ème Question

3

Les appellations classiques.

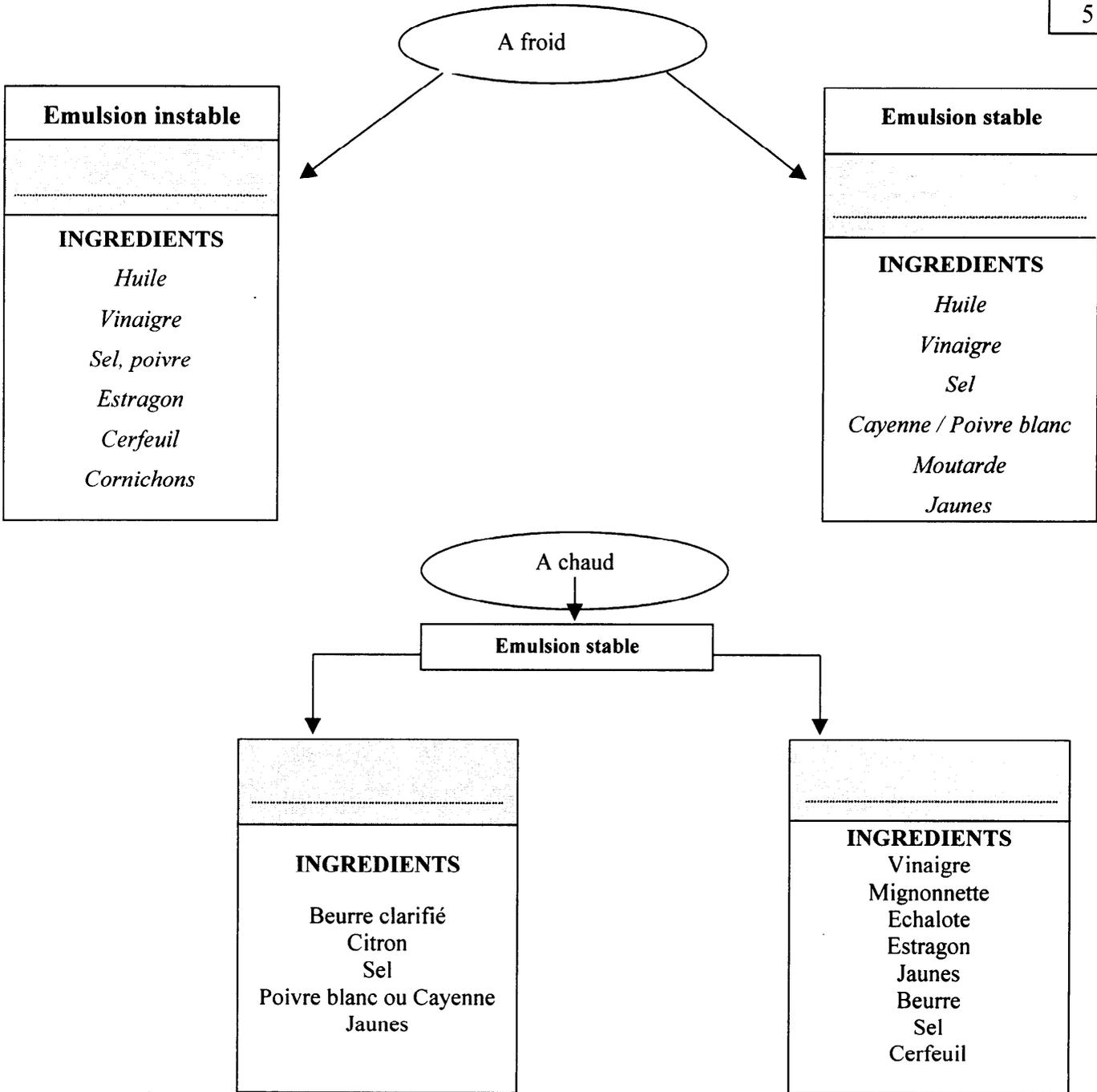
Pour chaque appellation classique donnez l'élément de base principal.

Appellation	Base	Appellation	Base
Argenteuil		Dubarry	
Florentine		Soubise	
St Germain		Crécy	

5ème Question

 5

Les sauces émulsionnées.



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

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

.....

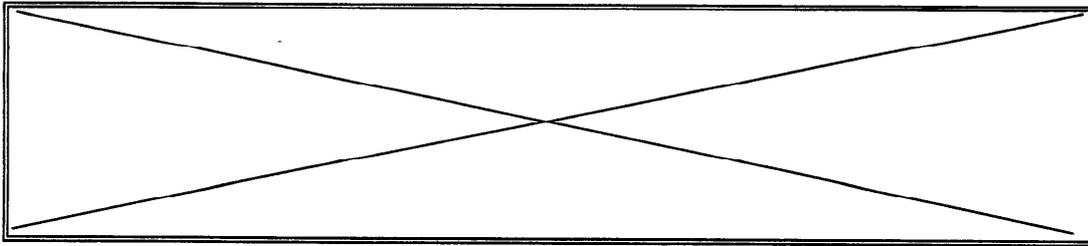
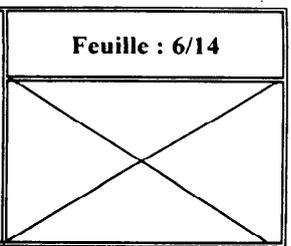
b) Qu'est-ce qu'un P.C.A. ?

.....

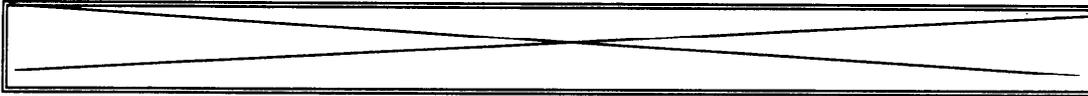
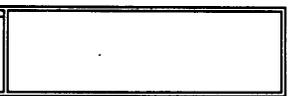
c) Citez deux beurres A.O.C. :

-

-

	Feuille : 6/14
	

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

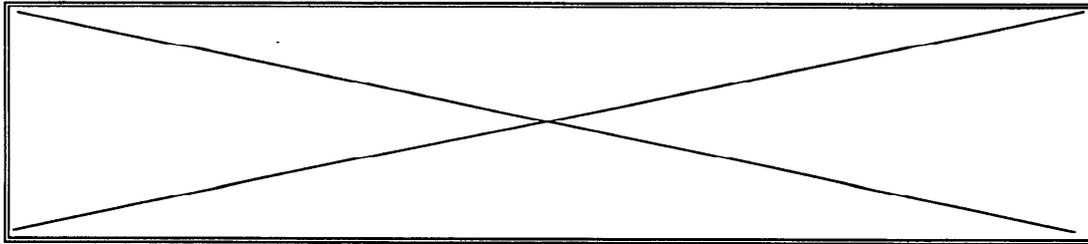
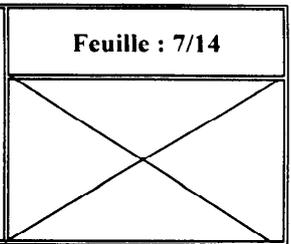
3

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

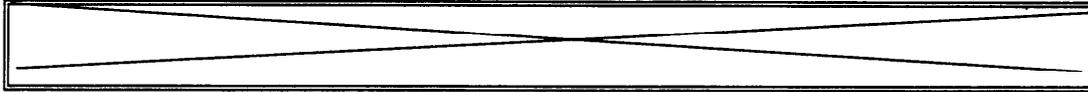
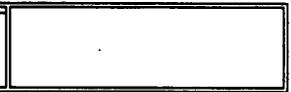
1

2

3

	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.

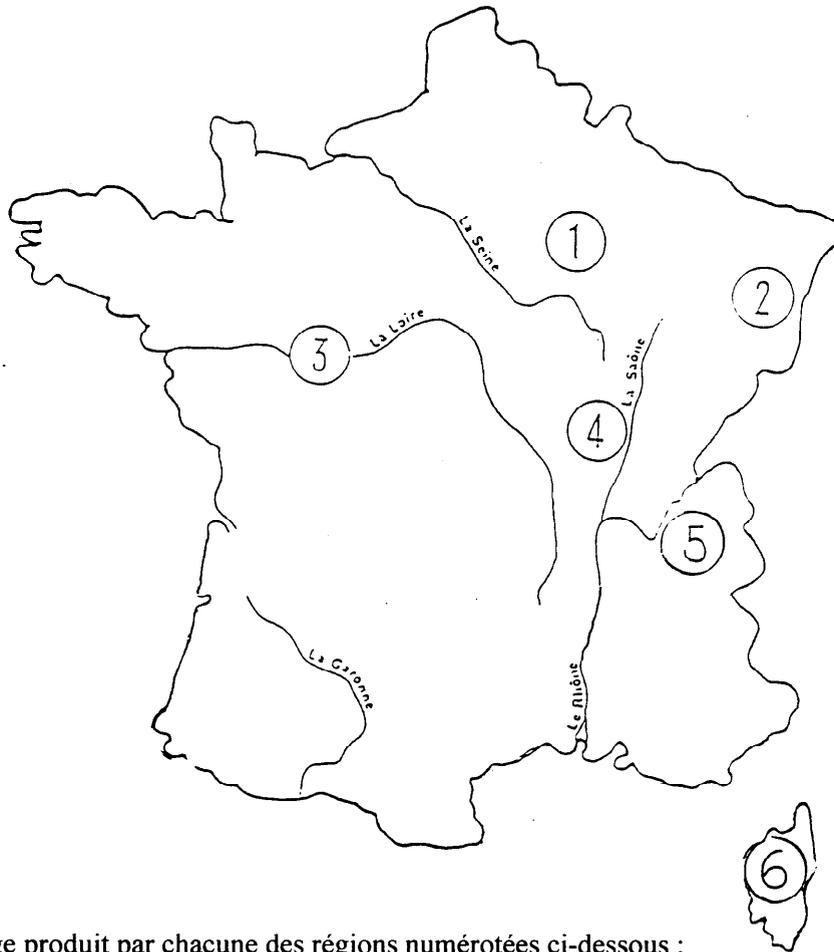
b) Tableau à compléter :

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>	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.

 	Feuille : 12/14
	

NE RIEN INSCRIRE

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

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

NE RIEN INSCRIRE	Feuille : 13/14
	

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

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	

 	Feuille : 14/14
	

NE RIEN INSCRIRE

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

5ème Question

----- 5

Complétez le tableau ci-dessous :

TITRES	DÉFINITIONS DES FONCTIONS
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)