

CORRIGÉ

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1<sup>ère</sup> Partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

I - TRONC COMMUN - CODE 10

**Question n° 1**

(4 pts)

(1 pt par bonne réponse)

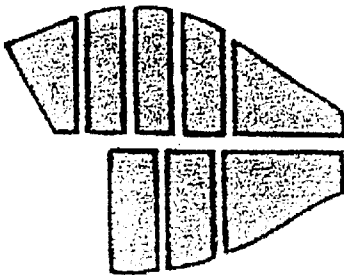
Nommer les différentes découpes du poisson :



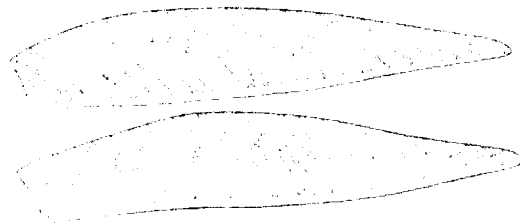
DARDE



TRONÇON



TRONÇONS



FILETS

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION dominante : Cuisine CAP Cuisine	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
CORRIGÉ Session 2001	EPREUVE : EP2 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 4/12

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## Question n° 2

(4 pts)

(1/2 pt par bonne réponse)

Cocher la case correspondant à la bonne réponse.

	VRAI	FAUX
Le roux est réalisé avec du beurre et de la farine.	X	
Le beurre maître d'hôtel est un beurre émulsionné à chaud.		X
L'escargot est un mollusque terrestre.	X	
La langoustine est une petite langouste.		X
La conchyliculture est l'élevage des coquillages	X	
Les bouchots sont des moules élevées sur des piquets.	X	
La cuisson des œufs à la coque dure 10 minutes.		X
Les œufs avec la mention « extra frais » ont moins de 7 jours.	X	

## Question n° 3

(3 pts)

(1/2 pt par bonne réponse)

Classer dans le tableau les différents abats.

*Ris de veau – foie – tête de veau – rognons – cœur – cervelles*

Abats blancs	Abats rouges
RIS DE VEAU	FOIE
TETE DE VEAU	ROGNONS
CERVELLES	COEUR

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante : Cuisine CAP Cuisine	Code : 5133402 Code : 5022123
Corrigé Session 2001	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 2/12

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## Question n° 4

(3 pts)

(1/2 pt par bonne réponse)

Mettre dans la colonne les modes de cuissons correspondants.

- Pocher départ à froid
- Griller
- Braiser
- Frire
- Cuire en ragoût à brun
- Cuire à la vapeur

Concentration	Expansion	Mixte
GRILLER	Pocher départ à froid	BRAISER
FRIRE		cuire en ragoût à brun
CUIRE A LA VAPEUR		

## Question n° 5 Les volailles

(1 pt)

Citer 2 volailles à chair blanche : Poulet, dinde, cornelet, bœuf (1/2 pt par bonne réponse)  
Poularde, chapon, lapin

Citer 2 volailles à chair brune : Faisan, coq, canard  
cic, pigeon d'élevage

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante : <i>Cuisine</i> CAP <i>Cuisine</i>	Code : 51 334 08 Code : 50 221 23
<i>CORRIGE</i> Session 2001	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 3 / 12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**Question n° 6 Les pâtes de base**

(5 pts)

Compléter le tableau ci-dessous, en retrouvant la pâte de base.

*Exemple :*

Tarte à l'oignon	Pâte brisée
Friands	Pâte Feuilletée
Petits pâtés chauds	Pâte Feuilletée
Gougères au fromage	Pâte à choux
Vol au vent	Pâte feuilletée
Gnocchi à la parisienne	Pâte à choux

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante : Cuisine CAP Cuisine	Code : 51334,02 Code : 5022123
CORRIGE Session 2001	EPREUVE : EP2 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 4/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## II - TRONC COMMUN – CODE 20

### Question n°1

(2 pts)

Expliquer les termes suivants :

- Un cépage : VARIETE DE PLANT DE VIGNE CULTIVE
- Le moût : Jus de RAISIN fermenté au vin

### Question n°2

(1 pt)

Comment appelle-t-on l'ensemble des locaux dans lesquels sont stockés les denrées, les boissons et le matériel de restaurant ?

L'economie

### Question n°3

(1 pt)

Dans ce local, comment se nomme la pièce dans laquelle le café, le thé, les infusions et le chocolat sont préparés ? (entourez la bonne réponse).

CAFETERIA - CAFETERIE - CAFE

### Question n°4

(3 pts)

Reclasser un fromage A.O.C. par région.

*Cantal – Sainte-Maure de Touraine – Munster – Camembert – Beaufort – Brie de Meaux*

- Auvergne : Cantal
- Ile de France : Brie
- Savoie : Beaufort
- Touraine : Sainte Maure
- Normandie : Camembert
- Alsace : Munster

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante : <i>Cuisine</i> CAP <i>Cuisine</i>	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
<b>CORRIGE</b> Session 2001	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : <i>5/12</i>

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## Question n°5

(3 pts)

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

	VRAI	FAUX
Tous les prix sur une carte sont mentionnés hors taxe		✓
La carte et les menus doivent être visibles de l'extérieur du restaurant	✓	
Le nom et l'adresse du restaurateur doivent figurer sur la carte		✓

## Question n°6

(6 pts)

(½ pt par réponse)

Accorder les plats et les boissons suivantes en précisant leur origine :

Boissons : Cahors – Bière – Bandol – Cidre – Riesling – Volnay

Régions : Alsace – Bretagne – Picardie – Bourgogne – Provence – sud-ouest

Nom du mets	Région d'origine	Boisson
Bouillabaisse	Provence	Bandol
Choucroute	Alsace	Riesling
Far breton	Bretagne	Cidre
Cassoulet	Sud ouest	Cahors
Flamiche	Picardie	Bière
Bœuf bourguignon	Bourguogne	Volnay

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante : <i>Cuisine</i> CAP <i>Cuisine</i>	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
CORRIGE Session 2001	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : <i>6/12</i>

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**Question n°7**

(4 pts)

De quelles régions proviennent les vins d'A.O.C. suivants ?

*Bordelais – Beaujolais – Val de Loire – Alsace*

Appellations	Régions de production
Château Margaux	Bordelais
Sancerre	Val de Loire
Alsace "Riesling"	Alsace
Moulin à vent	Beaujolais
Château d'Yquem	Bordelais
Pouilly fumé	Val de Loire
Morgon	Beaujolais
Alsace "Gewurztraminer"	Alsace

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante : <i>Cuisine</i> CAP <i>Cuisine</i>	Code : 51 334 08 Code : 50 221 23
<b>CORRIGE</b> Session 2001	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : <i>7/12</i>

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**III – TRONC COMMUN – CODE 30**

**Question n° 1**

(6 pts)

Donner la définition des termes suivants :

NO SHOW	Client ayant réservé - qui ne se présente pas - qui ne prévient pas
OVER BOOKING	Prendre plus de réservations que de ch. disponibles
DOOR KNOB	Petite fiche que l'on accroche à une poignée de chambre

**Question n° 2**

(7 pts)

VRAI ou FAUX. Donner la bonne réponse.

QUESTIONS	VRAI	FAUX
Le client est obligé de remettre son bon d'agence à l'hôtelier.	X	
Le room service est obligatoire dans tous les hôtels.		X
La réception peut prendre des réservations.	X	
Le valet aide la femme de chambre pour les travaux difficiles.	X	
La gouvernante nettoie les char bres.		X
La caisse effectue les opérations de change.	X	
La ½ pension comporte : la chambre et les trois repas.		X

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION / Option : Cuisine CAP Cuisine	Code : 51 334 08 Code : 50 221 23
<b>CORRIGE</b>	EPREUVE EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 8/12
Session 2001		



NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**Question n° 3**

(2 pts)

Donner deux moyens de réservation.

- Ecrites	- Internet e-mail - Courrier Fax telex Minitel
- Orales	- Telephone - Sur place ou visite

**Question n° 4**

(5 pts)

Pour chaque définition, donner la fonction dans un hôtel 4 étoiles luxe.

GOUVERNANTE	Dirige les femmes de chambre – Responsable de la propreté et du fonctionnement des étages.
CHASSEUR	Chargé de faire les courses (journaux, taxi...).
CONCIERGE	Gardien des clefs.
Femme de chambre	Nettoie les chambres.
CAISSIER	S'occupe de la caisse.

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION / Option : <i>Cuisine</i> CAP <i>Cuisine</i>	Code : 51 334 08 Code : 50 221 23
<b>CORRIGE</b> Session 2001	EPREUVE EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 9/12

CORRIGÉ

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**APPROFONDISSEMENT – CODE 11**

**Question n°1**

(5 pts)

Associer le nom des légumes aux appellations culinaires (voir exemple A).

(1/2 pt par  
bonne réponse)

A	Pommes de terre	A	10	1	Choisy
B	Haricots blancs	B	5	2	Argenteuil
C	Epinards	C	11	3	Clamart
D	Laitues	D	1	4	Portugaise
E	Asperges	E	2	5	Soissonais
F	Petits pois	F	3	6	Saint-Germain
G	Lentilles	G	8	7	Du Barry
H	Pois cassés	H	6	8	Esau
I	Carottes	I	9	9	Crécy
J	Choux-fleurs	J	7	10	Parmentier
K	Tomates	K	4	11	Florentine

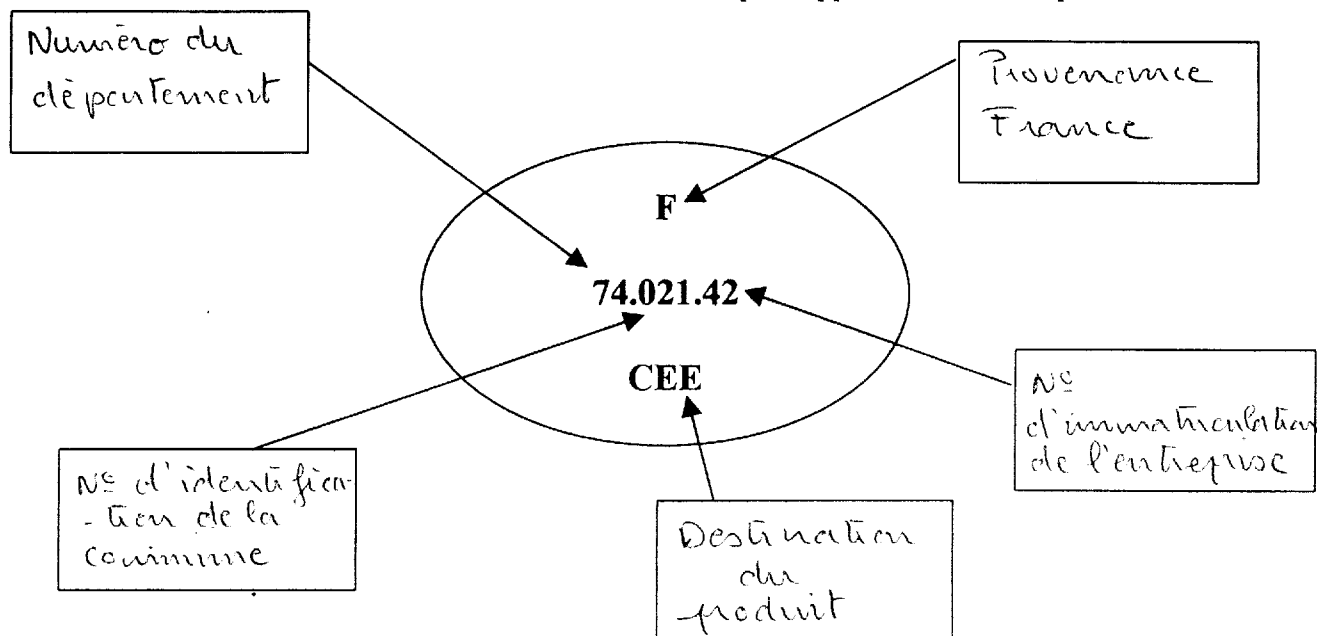
BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : Cuisine CAP Cuisine	Code : 5133402 Code : 5022123
SUJET Session 2001	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 10/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**Question n°2 : Les produits laitiers**

(5 pts)

Donner la définition des chiffres et des lettres d'une estampille apposée sur une brique de lait.



**Question n°3 : Epices et condiments**

(4 pts)  
(1/2 pt par bonne réponse)

Retrouver le condiment ou l'épice spécifique aux recettes proposées ci-dessous :

Recette	Réponse
Champignons à la grecque	CORIANDRE
Paella	SAFRAN
Sauce Paloise	MENTHE
Aïoli	AIL
Sauce Robert	MOUTARDE
Goulasch Hongroise	PAPRIKA
Sauce Béarnaise	ESTRAGON
Sauce Béchamel	MUSCADE

Choix : menthe ; paprika ; coriandre ; moutarde ; estragon ; ail ; safran ; muscade ; cumin.

BEP/CAP CAP	BEP HOTELIERIE - RESTAURATION Option : Cuisine CAP Cuisine	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
SUJET Session 2001	EPREUVE : EP2 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 11/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**Question n°4 : La restauration différée**

Citez deux types de liaisons en restauration différée ?

(1 pt)  
1/2 pt par bonne réponse

- liaison chaude
- liaison froide

**Question n°5 :**

(3 pts)

Parmi les plats suivants lesquels fait-on « marcher » en cuisine ? cochez les cases correspondantes [que 3 réponses possibles].

- |                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | Bœuf « Bourguignon »,          |
| <input checked="" type="checkbox"/> | entrecôte « Marchand de vin »? |
| <input type="checkbox"/>            | filet de sole Bonne Femme,     |
| <input type="checkbox"/>            | canard à l'orange,             |
| <input type="checkbox"/>            | soufflé glacé praliné,         |
| <input checked="" type="checkbox"/> | omelette aux fines herbes,     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | friture d'éperlans.            |

**Question n°6 :**

(2 pts)

Désigner le nom des morceaux de boucherie sur lesquels les pièces (tranchées) citées ci-dessous ont été prélevées. (1/2 pt par bonne réponse)

	Morceau	Dénomination pièce
<i>Exemple :</i>	Noix de veau	une escalope
<i>Réponse :</i>	Filet de veau	un gironadin
<i>R :</i>	Selle d'agneau	un lamb chop
<i>R :</i>	Carré de porc	une côte de porc
<i>R :</i>	Filet de bœuf	un tournedos