

CORRIGÉ

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

I - TRONC COMMUN - CODE 10

Question n° 1

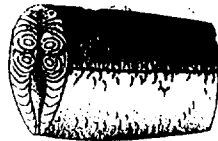
(4 pts)

(1 pt par bonne réponse)

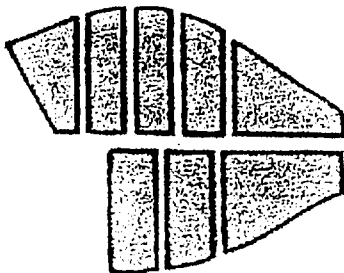
Nommer les différentes découpes du poisson :



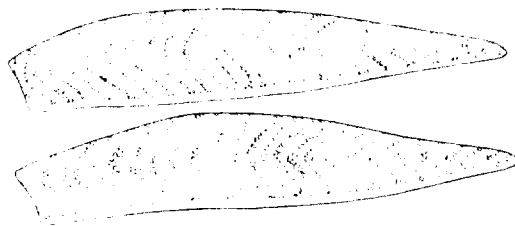
DARNE



TRONÇON



TRONÇONS



FILETS

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION dominante : Restaurant CAP Restaurant	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
Session 2001	EPREUVE : EP2 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 1/12

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
TÊTE DE VEAU	ROGNONS
CERVELLES	COEUR

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante : <i>Restaurant</i> CAP <i>Restaurant</i>	Code : 5133402 Code : 5033404
Session 2001	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : <i>2/12</i>

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, coquelet, poule (1/2 pt par bonne réponse)
Poularde, chapon, lapin

Citer 2 volailles à chair brune : Pintade, cor, canard
oie, pigeon d'élevage

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION dominante : Restaurant CAP Restaurant	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
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 : Restaurant CAP Restaurant	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
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 ou non

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>Restaurant</i> CAP <i>Restaurant</i>	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
CORRIGE Session 2001	EPREUVE : EP2 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 5/12

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	Bourgogne	Volnay

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION dominante : Restaurant CAP Restaurant	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
CORRIGE Session 2001	EPREUVE : EP2 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 6/12

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>Restaurant</i> CAP <i>Restaurant</i>	Code : <i>51 334 02</i> Code : <i>50 334 04</i>
CORRIGE 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 chambres.		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 : Restaurant CAP Restaurant	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
CORRIGE Session 2001	EPREUVE EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 8/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n° 3

(2 pts)

Donner deux moyens de réservation.

- Ecrites	- Internet e-mail - COURRIER Fax telex Airtel
- 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 : Restaurant CAP Restaurant	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
CORRIGE Session 2001	EPREUVE EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 9/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

APPROFONDISSEMENT – CODE 21

Question n°1

(4 pts)

Préciser la famille des apéritifs suivants :

Bitter - Anisés – Gentiane – Quinquinas – Vermouth – V.D.N./V.D.L.

Apéritifs	Familles
Suze	Gentiane
Berger blanc	Anisés
Campari	Amer
Dubonnet	Quinquinas
Noilly-Prat	VERMOUTH
Muscat de Frontignan	VDN

Question n°2

(6 pts)
(3 x 2 pts)

Donner la définition de :

- Champagne « Blanc de blanc » :
Champagne blanc, élaboré avec un cépage blanc.
- Vin tranquille :
Vin qui ne contient pas de gaz carbonique, non moussoux.
- Phylloxéra : Puceron microscopique qui s'attaque aux racines de la vigne.

BEP/CAP CAP	BEP HOTELIERIE – RESTAURATION Option : Restaurant CAP Restaurant	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
CORRIGE 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°3

(4 pts)

Quelle est l'origine géographique des eaux minérales suivantes :

Eaux minérales	Origines géographiques
Volvic	Auvergne (Volvic Puy de Dôme)
Perrier	Languedoc (Vergèze Gard)
Evian	Alpes (Evian Haute-Savoie)
Vittel	Lorraine (Vittel Vosges)

Question n°4

(4 pts)

(8 x 0,5 pt)

Compléter le tableau.

Fromages A.O.C.	Région d'origine
Neufchâtel	Normandie
Munster	Alsace
Salers	Auvergne
Comté, Bleu de Gex Vacherin du Mont d'Or	Franche-Comté
Bleu du Vercors/Sassenage	Dauphiné
Époisses	Bourgogne
Chabichou du Haut Poitou	Poitou
Ossau Iraty	Pays Basque

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION Option : Restaurant CAP Restaurant	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
CORRIGE 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°5

(2 pts)

Vous devez réaliser devant vos clients des crêpes flambées. Citer 4 ingrédients (hors crêpes) indispensables à la réalisation de votre préparation.

- Sucre en Poudre
- Jus d'orange
- Cognac Grand Marnier
- Combrau . . .

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : Restaurant CAP Restaurant	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
CORRIGE Session 2001	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 12/12