

**BEP HÔTELLERIE – RESTAURATION**  
**Option Restaurant + CAP Restaurant**

**Épreuve EP2 : Technologie professionnelle et sciences  
appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements**

**Session 2001**

**CORRIGÉ**

**ATTENTION**

- ① Ne pas dégrafer la liasse "corrigé".

# I. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

## PREMIÈRE PARTIE

Les questions 1 à 17 seront traitées au BEP Hôtellerie-Restaurant  
Option Restaurant, et par les candidats au CAP Restaurant.

### A – Connaissances technologiques de restaurant (BEP 44 pts – CAP 40 pts)

#### 1. Définir les termes ci-dessous (BEP / 4 ; CAP / 2)

MOT	REPONSE
FOULAGE	Opération qui consiste à éclater les grains de raisins afin d'en mettre les différents éléments en contact.
OUELLAGE	Opération qui consiste à maintenir les tonneaux et les cuves toujours pleins afin d'éviter l'altération du vin.

#### 2. Dans le Jura un vin spécifique est fait : LE VIN JAUNE. Complétez le tableau ci-dessous. (BEP / 4 ; CAP / 4)

QUESTION	REPONSE
Quel est le nom du cépage utilisé ?	Le SAVAGNIN
Citer une appellation de vin jaune ?	Château Chalon

#### 3. Compléter le tableau des fromages ci-dessous : (BEP / 8 ; CAP / 8)

V : vache.

PP : pâte persillée.

PMCL : pâte molle croûte lavée.

PPNC : pâte pressée non cuite.

B : brebis.

PMCF : pâte molle croûte fleurie.

PMCN : pâte molle croûte naturelle.

PPC : pâte pressée cuite.

C : chèvre.

APPELLATION	LAIT	REGION	FAMILLE
BEAUFORT	V	SAVOIE	PPC
LIVAROT	V	NORMANDIE	PMCL
ROQUEFORT		ROUERGUE	PP
ROCAMADOUR	C	QUERCY	PMCN
OSSAU-IRATY- BREBIS- PYRÉNÉES	B	PYRENEES	PPNC
EPOISSES	V	BOURGOGNE	PMCL
CHAOÛRCE	V	CHAMPAGNE	PMCF
VALENCAÏ		BERRY	PMCN

### GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Restaurant + CAP Restaurant	EP2	CORRIGÉ	Session 2001	1 / 9
---	-----	---------	--------------	-------

4. Préciser la signification des sigles ci-dessous : (BEP / 3 ; CAP / 3)

SIGLE	REPONSE
A.O.V.D.Q.S.	Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure.
V.Q.P.R.D.	Vin de qualité Produit dans une Région Déterminée.
I. N. A. O.	Institut National des appellations d'Origine.

5. Compléter le tableau des vins ci-dessous : (BEP / 10 ; CAP / 10)

APPELLATION	COULEUR	REGION ou SOUS-REGION
POMEROL	R	BORDEAUX
POMMARD	R	BOURGOGNE C. de BEAUNE
TAVEL	r	C. du RHONE MERIDION..
CHABLIS	B	BOURGOGNE AUXERROIS
MADIRAN	R	SUD-OUEST
MONTLOUIS	B	LOIRET TOURAINE
CREPY	B	SAVOIE
FITOU	R	LANGUEDOC-ROUSSILLON
CAHORS	R	SUD-OUEST
PATRIMONIO	R, r, B	CORSE

6. Définir l'expression « ROOM-SERVICE » ? (BEP / 2 ; CAP / 2)

REPONSE
Service dans les étages qui fonctionne généralement 24 h / 24 h, et qui se fait à partir d'UN SEUL OFFICE centralisé près des services "productions".

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restaurant Option Restaurant + CAP Restaurant	EP2	CORRIGÉ	Session 2001	2 / 9

7. Replacer le numéro dans la case des boissons apéritives correspondant à leur famille d'origine : (BEP / 7 ; CAP / 7)

BOISSON	N°	CHOIX	FAMILLE
FLOC DE GASCOGNE	1	3	VERMOUTH
PERNOD 45	2	6	QUINQUINA
MARTINI	3	4	GENTIANE
AVEZE	4	5	BITTER
CAMPARI	5	1	V.D.L.
DUBONNET	6	7	V.D.N.
BANYULS	7	2	ANIS

8. Indiquer le nom des manifestations définies ci-dessous. (BEP / 4 ; CAP / 2)

DEFINITION	REPONSE
Manifestation ayant pour but de réunir des convives. Sont servies des boissons apéritives avec ou sans alcool plus des canapés et amuse-bouche. Les convives consomment généralement debout.	COCKTAIL
Réunion de travail ou de formation. Avec logement, il est dit « résidentiel ». environ 10 à 30 pers. y participent pendant environ 3 jours. Les repas et pauses rafraîchissantes sont assurés.	SEMINAIRE

9. Citer une eau de vie pour chaque famille ci-dessous : (BEP / 2 ; CAP / 2)

	REPONSE
Eau de vie de grains	Ex : WHISKY
Eau de vie de cidre	CALVADOS

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restauration Option Restaurant + CAP Restaurant	EP2	CORRIGÉ	Session 2001	3 / 9

**B – Connaissances technologiques d'hébergement et de service hôtelier (BEP 20 pts – CAP 10 pts)**

10. Citer quatre noms de chaîne hôtelière (BEP 4 pts ; CAP 2 pts)
- |        |
|--------|
| /4 pts |
| BEP    |
- Mercure
  - Ibis
  - Campanile
  - Sofitel
  - Novotel ... etc
- |        |
|--------|
| /2 pts |
| CAP    |
- 
11. Comment s'appelle le service de restauration à l'étage ? (BEP 2 pts ; CAP 1 pt)
- |        |
|--------|
| /2 pts |
| BEP    |
- Room-service
- |       |
|-------|
| /1 pt |
| CAP   |
- 
12. Citer cinq moyens de réservation à l'hôtel (BEP 5 pts ; CAP 2,5 pts)
- |        |
|--------|
| /5 pts |
| BEP    |
- sur place
  - minitel
  - téléphone
  - internet
  - courrier
  - fax
- |          |
|----------|
| /2,5 pts |
| CAP      |
- 
13. Donner la composition du petit-déjeuner continental (BEP 3 pts ; CAP 1 pt)
- |        |
|--------|
| /3 pts |
| BEP    |
- boissons chaudes
  - Jus de fruits
  - viennoiserie
  - beurre
  - confiture
- |       |
|-------|
| /1 pt |
| CAP   |
- 
14. Citer deux lieux dans un hôtel où les prix des chambres doivent obligatoirement être affichés. (BEP 1 pt ; CAP 1 pt)
- |       |
|-------|
| /1 pt |
| BEP   |
- à réception
  - à l'extérieur
  - dans les chambres
- |       |
|-------|
| /1 pt |
| CAP   |
- 
15. Donner la signification du sigle V.I.P. (BEP 2 pts ; CAP 1 pt)
- |       |
|-------|
| /2pts |
| BEP   |
- V.I.P = Very Important Person.
- |       |
|-------|
| /1 pt |
| CAP   |
- 
16. Citer 3 produits d'accueil spécifique à ce type de clientèle. (BEP 1,5 pt ; CAP ne pas traiter)
- |         |
|---------|
| /1,5 pt |
| BEP     |
- Champagne
  - Chocolats
  - Journaux
  - Peignoir
  - Produits régionaux
  - Fleurs
- |       |
|-------|
| /0 pt |
| CAP   |
- 
17. Citer 3 moyens de paiement (BEP 1,5 pt ; CAP 1,5 pt)
- |         |
|---------|
| /1,5 pt |
| BEP     |
- Chèque bancaire
  - Chèque postal
  - Espèces
  - carte bancaire
  - devises
- |         |
|---------|
| /1,5 pt |
| CAP     |

<b>GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II</b>				
BEP Hôtellerie-Restauration Option Restaurant + CAP Restaurant	EP2	CORRIGÉ	Session 2001	4 / 9

# TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Les questions 18 à 21 seront traitées uniquement par les candidats au BEP Hôtellerie-Restauration Option Restaurant.

## C – Connaissances technologiques de cuisine (BEP uniquement 20 pts)

18. Compléter, le tableau en précisant le type de cuisson utilisée (concentration, expansion, mixte) BEP 4pts

Mode de cuisson	Type
Vapeur	Concentration
Braiser	Mixte
Frir	Concentration
Ragoût	Mixte

19. Donner l'appellation correspondant au temps de cuisson d'un œuf ? BEP 3pts

Temps de cuisson	Appellation
3 minutes	À la coque
6 minutes	Mollet
10 minutes	Dur

20. Indiquer pour chaque morceau, le nom de l'animal correspondant ? BEP 5pts

Morceau	Animal
Ossobuco	Veau
Gigot	Agneau ou mouton
Contre-filet	Boeuf
Chateaubriand	Boeuf
Noix pâtissière	Veau

21. Indiquer la pâte nécessaire à chacune des préparations ci-dessous ? BEP 5pts

Pâte	Préparation
A crêpe	Pannequet
A nouille	Ravioli
A chou	Gougère
Feuilletée	Millefeuilles
A frire	Beignet aux pommes

## GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Option Restaurant + CAP Restaurant	EP2	CORRIGÉ	Session 2001	5 / 9
---	-----	---------	--------------	-------

# SCIENCES APPLIQUÉES

Partie à traiter par les candidats au BEP Hôtellerie-Restaurant  
3 options et par les candidats au CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement

## 1 - Partie ALIMENTATION (12,5 points) – BEP et CAP

### 1-1 7 points : 2,5 pts pour les groupes et 0,25 pt par aliment classé

Groupes d'aliments	Lait et produits laitiers	Viande Poisson Oeufs	Fruits et Légumes	Féculents et produits sucrés	Matières grasses
Sandwiches					
Sandwich a	- mozzarella	- jambon de Parme	- basilic - laitue	- baguette	- huile d'olive
Sandwich b		- jambon de Parme - oeufs	- concombre - salade verte - basilic	- pain de campagne	
Sandwich c	- mozzarella		- avocat - citron vert - tomates	- pain de campagne	- huile d'olive

### 1-2 1,5 points : 0,25 pt par groupe cité et 0,25 pt par constituant

Sandwichs non équilibrés	Groupes d'aliments manquants	Principal constituant alimentaire manquant de chaque groupe d'aliments
Sandwich n° b	- Lait et produits laitiers - Matières grasses	- Calcium - Lipides
Sandwich n° c	- Viande, poisson, œufs	- Protides

1-3 \* Sandwich n° b : - gruyère ou autre fromage  
- huile, mayonnaise, etc... **1,5 point**

\* Sandwich n° c : - jambon, œuf dur, rôti, etc...

1-4-1 Facteur d'altération : oxygène de l'air **0,5 point**

1-4-2 Réaction chimique : oxydation (donc brunissement de l'avocat) **0,5 point**

1-4-3 Le jus de citron vert **0,5 point**

1-4-4 - Préparer les sandwichs au dernier moment  
- Laver rapidement les crudités **1 point**  
- Utiliser des couteaux inoxydables  
- Emballer les sandwichs....

## GRUPEMENT INTERACADEMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2001	6 / 9
---	-----	---------	--------------	-------

## 2 - Partie HYGIÈNE (10,5 points)

2-1 "Porteurs sains" : êtres vivants qui hébergent des micro-organismes, sans aucun signe de maladie, mais qui peuvent contaminer les préparations. **2 points**

2-2 **2,5 points (0,25 pt par micro-organismes / 0,25 point par %)**

micro-organismes contaminant \ Catégories de poulets	Les poulets standards	Les poulets Label rouge	Les poulets certifiés	Les poulets biologiques
Salmonelles	16 %	6 à 7 %	6 à 7 %	0 %
Campylobacter	6 %	20 %	6 %	25 %

2-3 - Salmonelles : flore intestinale  
- Campylobacter : flore tellurique (flaque d'eau et terre) **1 point**

2-4-1 Maladies dues à ces bactéries :

- salmonellose  
- campylobactériose **0,5 point**

2-4-2 Deux autres micro-organismes responsables de T.I.A. :

- staphylocoque doré  
- clostridium perfringens  
- clostridium botulinum **1 point**

2-4-3 Symptômes fréquents de T.I.A. :

- diarrhées  
- vomissements  
- fièvre  
- douleurs abdominales, etc... **1 point**

2-4-4 Deux autres types d'intoxications dues aux aliments :

- les maladies infectieuses alimentaires (M.I.A)  
- les intoxications chimiques  
- les parasitoses **1 point**

2-5 Température comprise entre 0 et + 3°C **0,5 point**

2-6 Deux mesures de prévention :

- Bien cuire les poulets  
- Emballer les volailles afin qu'elles n'entrent pas en contact avec les autres aliments lors de leur conservation.  
- Bien nettoyer ustensiles et plans de travail  
- Bien se laver les mains lors des manipulations des volailles. **1 point**

### GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

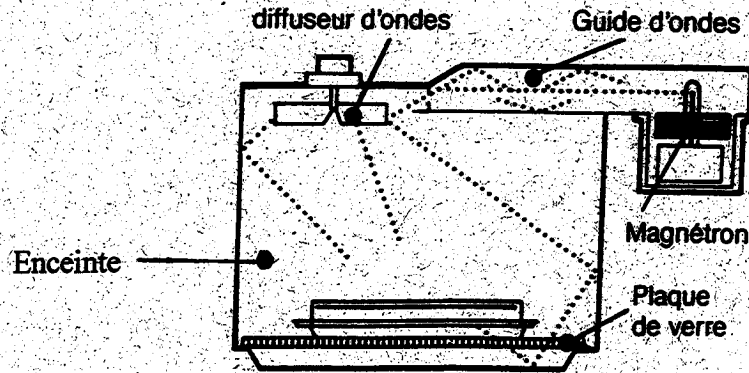
BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine - Restaurant - Hébergement	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2001	7/9
---	-----	---------	--------------	-----



**3 - Partie ÉQUIPEMENTS (7 points)**

**3-1**

**2,5 points**



*Document EDF*

- 3-2-1**
- du magnétron : produit les ondes
  - du guide d'ondes : transmet les ondes dans la cavité du four
  - du diffuseur d'ondes : brasse les ondes

**1,5 point**

**3-2-2**      **2 points**



**3-3**      Deux précautions à prendre :

- Ne jamais mettre un objet ou un plat métallique à l'intérieur de l'appareil
- Ne jamais mettre à l'intérieur des bocaux en verre fermés
- Ménager des ouvertures dans les récipients fermés
- Piquer les aliments sous peau ...

**1 point**

**GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II**

BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2001	8/9
---	-----	---------	--------------	-----

**Partie à traiter par les candidats au BEP Hôtellerie-Restauration**

**6 points**

1 - Valeur énergétique :

- \* des glucides : 17 kJ/g
- \* des lipides : 38 kJ/g
- \* des protides : 17 kJ/g

**1,5 point**

2 -

1,5 pt

	Valeur énergétique pour 100 g	
- laitue	$(1,5 \times 17) + (0,3 \times 38) + (5 \times 17) = 121,9 \text{ kJ}$	→ 60,95 kJ/50 g
- steak haché	$(18 \times 17) + (10 \times 38) + (0,5 \times 17) = 694,5 \text{ kJ}$	→ 1041,75 kJ/150 g
- pommes de terre vapeur	$(2 \times 17) + (0,1 \times 38) + (20 \times 17) = 377,8 \text{ kJ}$	→ 1133,4 kJ/300 g
- camembert	$(18,3 \times 17) + (23,4 \times 38) + (0 \times 17) = 1200,3 \text{ kJ}$	→ 600,15 kJ/50 g
- banane	$(1,2 \times 17) + (0,2 \times 38) + (23 \times 17) = 419 \text{ kJ}$	→ 838 kJ/200 g
- pain	$(7 \times 17) + (0,8 \times 38) + (55 \times 17) = 1084,4 \text{ kJ}$	→ 2168,8 kJ/200 g
<b>Total</b>		<b>5 843,05 kJ</b>

Valeur énergétique du déjeuner : 5 843,05 kJ

**0,5 pt**

3 - Le déjeuner doit apporter :  $\frac{12100 \times 40}{100} = 4840 \text{ kJ}$

**1 point**

Le déjeuner précédent apporte 5843,05 kJ, il est donc trop énergétique pour un adolescent de 15 ans.

- 4 -
- Remplacer les pommes de terre par des légumes verts cuits
  - Remplacer la banane par un fruit cru ou cuit
  - Diminuer les quantités des féculents en particulier
  - Suppression d'un féculent.

**1,5 point**

**GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II**

BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP  
Cuisine – Restaurant – Hébergement

EP2

CORRIGÉ

SESSION 2001

9/9