

| | | | |
|--|---|-----------------------|-------------|
| DANS CE CADRE | Académie : | Session : | Modèle E.N. |
| | Examen : | Série : | |
| | Spécialité/option : | Repère de l'épreuve : | |
| | Epreuve/sous épreuve : | | |
| | NOM (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) | | |
| Prénoms : | | n° du candidat | |
| Né(e) le : | | | |
| (Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel) | | | |

NE RIEN ECRIRE

| PARTIE RESERVEE AUX CORRECTEURS | | | |
|--|--------------------------------|------------|------------|
| 1 ^{ère} partie | | BEP | CAP |
| Technologies professionnelles | | | |
| I | Techno cuisine tr. com. 10 | /20 | |
| II | Techno restaurant tr. com. 20 | /20 | |
| III | Techno hébergement tr. Com. 30 | /20 | /20 |
| | Approf. hébergement code 31 | /20 | /20 |
| | | /80 | /40 |
| 1 - Total BEP $\frac{\quad \times 14}{80} =$ | | /14 | |
| 2 - Total CAP $\frac{\quad \times 12}{40} =$ | | | /12 |
| 2^{ème} partie | | | |
| Sciences appliquées | | | |
| 1 ^{ère} | question | /12 | /10 |
| 2 ^{ème} | question | /12 | /10 |
| 3 ^{ème} | question | /12 | /10 |
| | | /36 | /30 |
| 1 - Total BEP $\frac{\quad \times 6}{36} =$ | | /6 | |
| 2 - Total CAP $\frac{\quad \times 8}{30} =$ | | | /8 |
| TOTAL | | /20 | /20 |

| | NOTE | Coefficient | Note affectée du coefficient |
|---|------|-------------|------------------------------|
| | /20 | | |
| BEP | | 6 | |
| CAP | | 4 | |
| APPRECIATIONS EXPLIQUANT LA NOTE CHIFFRÉE | | | |

SUJET

B.E.P. HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT
C.A.P. HEBERGEMENT
EPREUVE TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS
SESSION 2001

CAP HEBERGEMENT = 2 H

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION
Option : HEBERGEMENT = 2 H 30

I - TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

| | | |
|---------|--------|-----------------------|
| CODE 30 | 20 min | pages : 9/21 à 10/21 |
| CODE 31 | 55 min | pages : 11/21 à 13/21 |

| | | |
|---------|--------|-----------------------|
| CODE 10 | 20 min | pages : 2/21 à 5/21 |
| CODE 20 | 20 min | pages : 6/21 à 8/21 |
| CODE 30 | 20 min | pages : 9/21 à 10/21 |
| CODE 31 | 45 min | pages : 11/21 à 13/21 |

II - SCIENCES APPLIQUEES

| | |
|--------|-----------------------|
| 45 min | pages : 14/21 à 21/21 |
|--------|-----------------------|

| | |
|--------|-----------------------|
| 45 min | pages : 14/21 à 21/21 |
|--------|-----------------------|

Notez avec exactitude votre numéro de table ou d'inscription.
Il est interdit aux candidats de signer leur copie ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer la provenance de la copie.

Le sujet comporte 21 pages numérotées de 1/21 à 21/21.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

I - TRONC COMMUN – CODE 10

Question n° 1

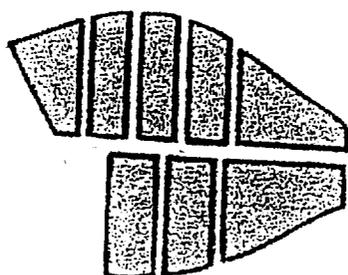
(4 pts)

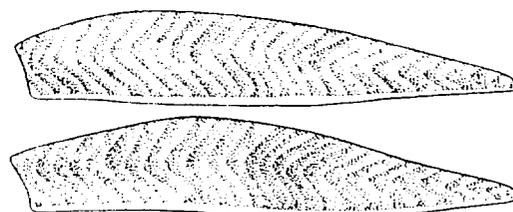
(1 pt par bonne réponse)

Nommer les différentes découpes du poisson :









| | | |
|----------------|---|--------------------------------------|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 2/21 |
| Session 2001 | | |

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

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 |
|--------------|--------------|
| | |
| | |
| | |

| | | |
|----------------|---|--------------------------------------|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 3/21 |
| Session 2001 | | |

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 |
|---------------|-----------|-------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Question n° 5 Les volailles

(1 pt)

Citer 2 volailles à chair blanche : - _____
- _____

Citer 2 volailles à chair brune : - _____
- _____

| | | |
|------------------------|--|--|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 4/21 |
| Session 2001 | | |

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 | <i>Pâte brisée</i> |
| Friands | |
| Petits pâtés chauds | |
| Gougères au fromage | |
| Vol au vent | |
| Gnocchi à la parisienne | |

| | | |
|------------------------|--|--|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 5/21 |
| Session 2001 | | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

II - TRONC COMMUN – CODE 20

Question n°1

(2 pts)

Expliquer les termes suivants :

- Un cépage : _____
- Le moût : _____

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 ?

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 : _____
- Ile de France : _____
- Savoie : _____
- Touraine : _____
- Normandie : _____
- Alsace : _____

| | | |
|------------------------|--|--|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELIERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 6/21 |
| Session 2001 | | |

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 | | |
| Choucroute | | |
| Far breton | | |
| Cassoulet | | |
| Flamiche | | |
| Bœuf bourguignon | | |

| | | |
|----------------|---|--------------------------------------|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 7/21 |
| Session 2001 | | |

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 | |
| Sancerre | |
| Alsace "Riesling" | |
| Moulin à vent | |
| Château d'Yquem | |
| Pouilly fumé | |
| Morgon | |
| Alsace "Gewurztraminer" | |

| | | |
|------------------------|--|--|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 8/21 |
| Session 2001 | | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

III – TRONC COMMUN – CODE 30

Question n° 1

(6 pts)

Donner la définition des termes suivants :

| | |
|--------------|--|
| NO SHOW | |
| OVER BOOKING | |
| DOOR KNOB | |

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. | | |
| Le room service est obligatoire dans tous les hôtels. | | |
| La réception peut prendre des réservations. | | |
| Le valet aide la femme de chambre pour les travaux difficiles. | | |
| La gouvernante nettoie les chambres. | | |
| La caisse effectue les opérations de change. | | |
| La ½ pension comporte : la chambre et les trois repas. | | |

| | | |
|------------------------|--|--|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 9/21 |
| Session 2001 | | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n° 3

(2 pts)

Donner deux moyens de réservation.

| | |
|-----------|---|
| - Ecrites | - |
| | - |
| - Orales | - |
| | - |

Question n° 4

(5 pts)

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

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

| | | |
|----------------|---|------------------|
| BEP/CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 |
| CAP | CAP HEBERGEMENT | Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 10/21 |
| Session 2001 | | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

APPROFONDISSEMENT – CODE 31

Vous travaillez à l'hôtel le « VERGER » situé à RODEZ, établissement 3 étoiles comprenant 150 chambres (50 chambres singles, 50 chambres doubles et 50 chambres triples).

Voici l'état de l'hôtel ce jour :

- > 48 chambres sont en recouche, dont 68 clients.
- > 52 chambres sont prévues en arrivée soit 72 clients.
- > 22 chambres sont prévues en départ.
- > 2 chambres sont bloquées pour cause de travaux.

Question n° 1

(2 pts)

Calculer le nombre de chambres disponibles pour ce soir en expliquant votre démarche.

Question n° 2

(4 pts)

Calculer le taux d'occupation de ce soir en donnant la formule de calcul.

Question n° 3

(2 pts)

Calculer l'indice de fréquentation de ce soir.

| | | |
|------------------------------|---|--|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 11/21 |
| Session 2001 | | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n° 4

(2 pts)

Quelles sont les attentes des clients ci-dessous ?

- clientèle affaires : _____

- clientèle de tourisme : _____

Question n° 5

(6 pts)

Il est 4 heures du matin.

Un des clients de nationalité anglaise veut régler sa note d'hôtel qui s'élève à 1 023.50 F.

Le taux de change de la Livre Sterling est de 11.50 F.

a) Combien de Livre Sterling doit donner le client ?

b) Combien le night auditor va t'il lui rendre ?

c) Compléter le bordereau de change ci-dessous.

| HOTEL X | | | | |
|---|-----------------|---------------------|----------------|---------------|
| Nom du client : JOHNSON | | N° de chambre : 408 | | |
| Adresse : 7, Tupwood Lane | | | | |
| Ville et Code postal : LONDON – SE 4010 | | | | |
| Pays : GB | | | | |
| Montant devises | Type de monnaie | Billet/traveller | Taux de change | Montant en FF |
| | | | | |
| N° de passeport : 04508 E | | | TOTAL : | |
| Nationalité : Anglaise | | Signature : | | |

| | | |
|---------------------|---|-------------------------|
| BEP/CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 |
| CAP | CAP HEBERGEMENT | Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 12/21 |
| Session 2001 | | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n° 6

(4 pts)

a) Donner la définition du night auditor. (2 pts)

b) Quelles sont les qualités requises ? En citer 4.

(2 pts)

| | | |
|----------------|---|--------------------------------------|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 13/21 |
| Session 2001 | | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS

1 Sciences appliquées à l'alimentation

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

Pour une collation, un hôtel-restaurant intègre dans sa carte des yaourts au soja et aux pruneaux, afin d'améliorer la qualité nutritionnelle de ses prestations.

La composition nutritionnelle de ce produit est la suivante :

| ANALYSE MOYENNE | Pour 1 pot de 100 g | AJR* |
|---------------------|---------------------|------|
| Valeur énergétique | | |
| Protéines | 3.50 g | |
| Glucides | 12.00 g | |
| Lipides | 1.80 g | |
| dont acides gras : | | |
| • saturés | 0.25 g | |
| • mono-insaturés | 0.45 g | |
| • poly-insaturés | 1.10 g | |
| • Cholestérol | 0 mg | |
| Fibres alimentaires | 1.00 g | |
| Sodium | 50 mg | |
| Calcium | 120 mg | 15 % |
| Vitamine E | 1.5 mg | 15% |

*AJR : Apports Journaliers Recommandés

1.1 **Relever** dans le document ci-dessus, les trois constituants alimentaires énergétiques.

— _____
— _____
— _____

1.2 **Compléter** le tableau suivant à l'aide de vos connaissances :

| | | | |
|--|--|--|--|
| Constituants alimentaires énergétiques | | | |
| Valeur énergétique (en kJ) de 1 g du constituant | | | |

| | | |
|----------------|---|--------------------------------------|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 14/21 |
| Session 2001 | | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1.3 Préciser à quel groupe de constituants alimentaires appartiennent le sodium et le calcium.

1.4 La vitamine E présente dans ce yaourt au soja est une vitamine liposoluble,
définir ce terme :

1.5 Citer deux autres vitamines liposolubles :

- _____
- _____

1.6 Donner le rôle des fibres alimentaires dans l'organisme :

1.7 Nommer trois principaux constituants des lipides alimentaires :

- _____
- _____
- _____

1.8 Citer deux aliments contenant des fibres :

- _____
- _____

| | | |
|----------------|---|--------------------------------------|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELIERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 15/21 |
| Session 2001 | | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

BEP UNIQUEMENT

1.9 Noter dans le tableau ci-dessous les nutriments résultant de la digestion des constituants suivants :

| Constituants alimentaires | Nutriments |
|---------------------------|------------|
| LIPIDES | |
| GLUCIDES | |
| ELEMENTS MINERAUX | |
| VITAMINES | |

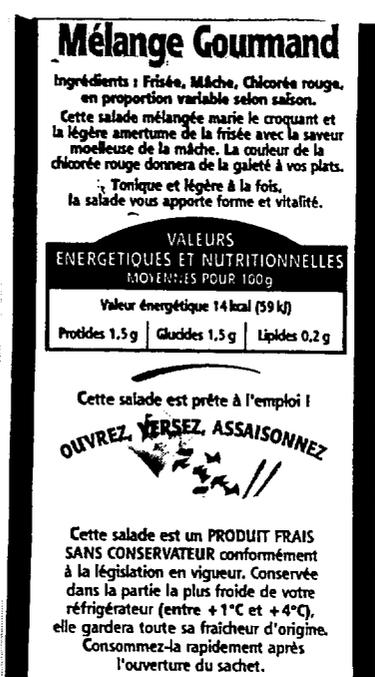
| | | |
|-------------------------------------|--|--|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET Session 2001 | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 16/21 |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2 Sciences appliquées à l'hygiène

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

Après avoir pris connaissance des étiquettes ci-dessous, répondre aux questions suivantes :



2.1 Cocher le procédé de conservation utilisé pour le mélange gourmand.

- Appertisation Conservation sous atmosphère contrôlée

2.2 Donner le principe de ce procédé de conservation.

| | | |
|----------------|---|--------------------------------------|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELIERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 17/21 |
| Session 2001 | | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2.3 Indiquer pour ce procédé :

- un intérêt microbiologique : _____

- un intérêt organoleptique : _____

2.4 Préciser les conditions de stockage de ce produit avant ouverture.

| Lieu | Température | Durée |
|------|-------------|-------|
| | | |

2.5 Citer 2 signes d'altération de ce produit si les conditions de stockage ne sont pas respectées.

- _____

- _____

2.6 Citer 3 autres procédés de conservation qui peuvent être appliquées aux légumes.

- _____

- _____

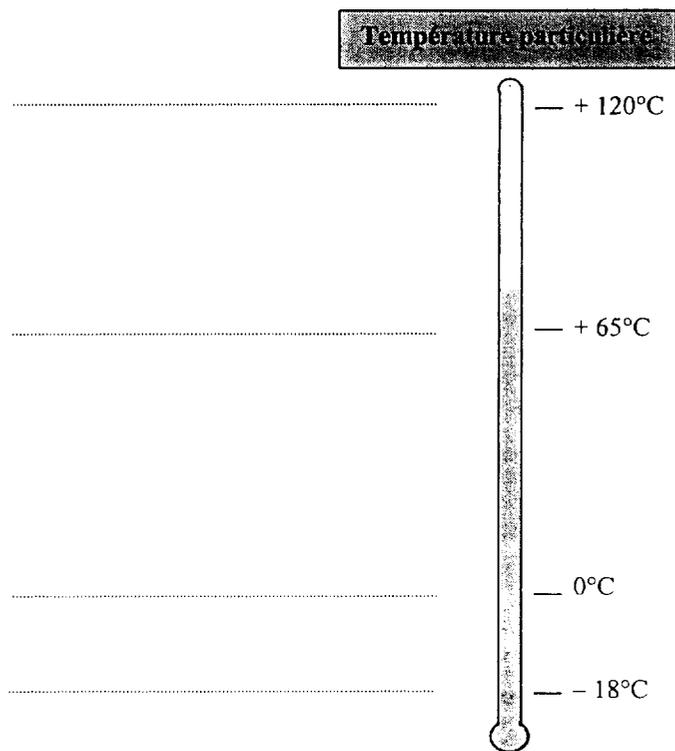
- _____

| | | |
|------------------------------|---|--|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 18/21 |
| Session 2001 | | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

BEP UNIQUEMENT

2.7 Indiquer sur les pointillés les procédés de conservation correspondant à chaque température.



| | | |
|------------------------------|---|--|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET Session 2001 | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 19/21 |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

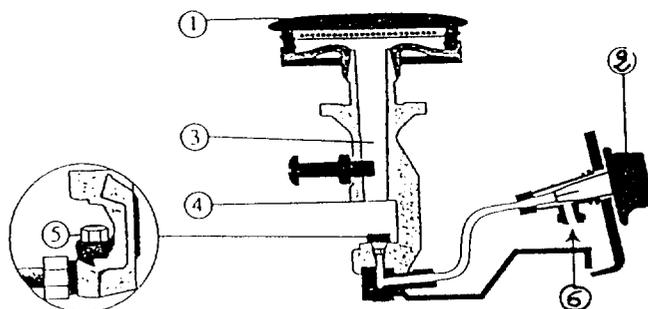
3 Sciences appliquées aux équipements

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

Dans le domaine professionnel, vous utilisez des brûleurs atmosphériques.

3.1 Reporter les numéros du schéma du brûleur dans le tableau ci-dessous :

Le brûleur atmosphérique



Les Appareils de cuisson, *Tout savoir*, n°4, H. Mérentier

| | |
|--|------------------------|
| | Arrivée d'air primaire |
| | Bouton de commande |
| | Injecteur |
| | Mélangeur |
| | Arrivée de gaz |
| | Orifices du brûleur |

| | | |
|----------------|---|--------------------------------------|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 20/21 |
| Session 2001 | | |

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3.2 Le brûleur atmosphérique à pour fonction d'assurer la combustion d'un gaz.
Définir la combustion.

3.3 Citer deux combustibles utilisés en hôtellerie.

- _____

- _____

3.4 Citer deux avantages du réglage correct d'un brûleur.

- _____

- _____

3.5 Citer deux dispositifs de sécurité évitant les risques d'explosion et d'asphyxie.

- _____

- _____

BEP UNIQUEMENT

Donner le principe de fonctionnement d'un brûleur atmosphérique.

| | | |
|------------------------------|---|--|
| BEP/CAP CAP | BEP HOTELIERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT | Code : 51 334 02 Code : 50 334 07 |
| SUJET | EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS | Page : 21/21 |
| Session 2001 | | |