

BEP HÔTELLERIE – RESTAURATION
Option Hébergement + CAP Hébergement

**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".

**Les questions de 1 à 12 seront traitées par les candidats au BEP Hôtellerie- Restauration
Option Hébergement et par les candidats au cap Hébergement.**

A – Connaissances technologiques d'hébergement et de service hôtelier (BEP 44 pts , CAP 40 pts)

1 - Placer le terme utilisé en hôtellerie dans le tableau au regard de la définition donnée.

(BEP / 5 pts CAP / 5 pts)

Main - courante, arrhes, arrangement, dépôt, pension, balance carrée, débours, réduction, commission, forfait.

DEFINITION	TERME UTILISE
Avance d'argent faite par l'hôtelier à un client pour un achat extérieur.	DEBOURS
Condition de séjour à l'hôtel : pension, demi - pension..	FORFAIT
Forfait : chambre, petit - déjeuner, dîner, déjeuner	PENSION
Récapitulatif des prestations servies aux clients.	MAIN-COURANTE
Remise accordée sur une prestation décidée à l'avance avec le client.	RÉDUCTION
Rémunération versée à une agence de voyage, un office de tourisme.	COMMISSION
Somme d'argent versée par le client à l'hôtelier.	DÉPÔT
Vérification des calculs : total horizontal = total vertical.	BALANCE CARRÉE
Forfait résidentiel décidé à l'avance avec le client.	ARRANGEMENT
Somme versée par le client pour confirmer une réservation.	ARRHES

2 - A quoi correspondent ces ratios ? (BEP / 6 pts ; CAP / 4 pts)

$\frac{\text{Nombre de chambres louées} \times 100}{\text{Nombre de chambres à louer}} = \text{Taux d'occupation}$

Nombre de chambres à louer

$\frac{\text{Nombre de clients logés}}{\text{Nombre de chambres louées}} = \text{Indice de fréquentation}$

Nombre de chambres louées.

3 - a) Lors d'un premier contact entre une agence et un hôtelier une facture pro - forma est parfois établie.

Cocher la bonne réponse : (BEP / 1pt ; CAP / 1pt)

- un bon de réservation de l'agence
- une facture établie par anticipation par l'hôtelier pour l'agence.
- une convention liant l'hôtelier pour une durée déterminée.

4 - Indiquer le circuit d'un *VOUCHER FULL CREDIT* et expliquer l'expression.

(BEP / 6 pts ; CAP / 4 pts)

Il s'agit d'un bon d'agence (d'échange) plein crédit. Il faut demander le bon à l'arrivée du client. Lors de son départ, celui-ci ne paie rien à l'hôtelier. L'agence de voyage prend tout en charge et réglera l'hôtelier du montant total moins la commission à réception de la facture envoyée par l'hôtelier.

5 - Vous travaillez dans un hôtel 4* de 300 chambres, une note de service informe l'ensemble des responsables de service qu'une réunion se tiendra ce jour à 16 h en préparation de l'arrivée d'un séminaire résidentiel de 120 personnes. (BEP / 4 pts ; CAP / 4 pts)

- Que signifie le terme séminaire résidentiel.

Un séminaire résidentiel correspond à l'accueil d'un groupe de personnes en réunion de travail dans un salon de l'hôtel avec une prestation chambre et les repas.

Organisation d'une journée type : Café d'accueil + pauses matin et après-midi + déjeuner et dîner + couchage + PDJ.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

6 - Nommer six personnes concernées par cette note de service établie par le directeur. (BEP / 6 pts ; CAP / 6 pts)

- Gouvernante
- Chef de cuisine
- Concierge
- Maître d'hôtel
- Chef de réception
- Responsable de chaque service
(ex : responsable banquet, sportif)

7 - Donner la définition du terme « NO - SHOW » : (BEP / 2 pts ; CAP / 2 pts)

Non venue d'un client ayant réservé.

8 - Donner 7 conseils pour éviter les « no - show » : (BEP / 7 pts ; CAP / 7 pts)

- Établir une fiche de réservation très détaillée.
- Fixer au client une heure limite d'arrivée.
- Exiger le versement d'arrhes
- Demander le numéro de carte bancaire.
- Lorsque la réservation est faite depuis longtemps recontacter le client.
- Lorsqu'il y a annulation donner le numéro d'annulation.
- Exiger une confirmation écrite (lettre, fax).

9 - Lorsqu'il quitte l'hôtel, quelles sont les différentes possibilités qui s'offrent au client pour régler sa facture ? (BEP 7 pts – CAP 7 pts)

Espèces, chèques bancaires, chèques postaux, chèque de voyage, carte de paiement, devises, chèque vacance, bon d'agence, débiteurs – divers. Euro.

B – Connaissances technologiques de restaurant (BEP 20 pts – CAP 10 pts)

10 - Citer 4 Produits pouvant être servis en accompagnement d'un plateau de fruits de mer : (BEP / 4 pts ; CAP / 2pts)

- Vinaigre à l'échalote
- Citron
- Beurre salé
- Pain de seigle
- Mayonnaise

11 - Mettre une croix dans le tableau suivant pour la bonne annonce à faire au passe pour les plats suivants : (BEP / 8 pts ; CAP / 4 pts)

PLATS	FAIRE MARCHER	FAIRE DRESSER
MOULES MARINIÈRE	X	
TOURNEDOS ROSSINI	X	
NAVARIN PRINTANIER		X
CONSOMME AUX PAILLETES		X
SOUFFLE AU FROMAGE	X	
MAGRET DE CANARD	X	
ROTI DE VEAU CHOISY		X
PECHE MELBA		X

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

BEP Hôtellerie – Restauration option Hébergement + CAP hébergement

EP2

CORRIGÉ

Session 2001

2 / 7

12 - Compléter le tableau suivant : (BEP / 8 pts ; CAP / 4 pts)

APPELLATION	COULEUR	REGION ou SOUS REGION
MUSCADET DE SEVRE ET MAINE	BLANC	PAYS NANTAIS
TAVEL	ROSE	VALLEE DU RHONE
SAUTERNES	BLANC	BORDEAUX
SAUMUR-CHAMPIGNY	ROUGE	ANJOU / SAUMUROIS
CHIROUBLES	ROUGE	BEAUJOLAIS
CHATEAU CHALON	JAUNE	JURA
MADIRAN	ROUGE	SUD OUEST
NUITS ST GEORGES	ROUGE	BOURGOGNE / CÔTE DE NUITS

**EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
DEUXIÈME PARTIE**

Les questions de 13 à 15 seront traitées par les candidats
au BEP Hôtellerie-Restauration Option Hébergement.

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

13 - Sélectionner dans la liste ci-dessous le terme professionnel qui correspond à la définition suivante :
(BEP 10 pts)

* historier – pocher- poêler – griller – filet de sole – économ – singer – éminceur – -

- | | |
|---|----------------------|
| - Cuire une viande ou un poisson dans un liquide | POCHER |
| - Rajouter de la farine sur une préparation afin de lier la sauce : | SINGER |
| - Couteau servant de lever les filets sur un poisson : | FILET DE SOLE |
| - Sert à éplucher les légumes | ÉCONOME |
| - Action qui consiste à décorer un citron : | HISTORIER |

14 - Que signifient ces abréviations ? (BEP 4 pts)

- D.L.U.O.** : Date limite d'utilisation optimale
P.A.C. : Prêt à cuire
D.L.C. : Date limite de conservation
A.O.C. : Appellation d'origine contrôlée

15 - Attribuer à chaque produit son origine géographique en utilisant la liste proposée : (BEP 6 pts)
(Dijon, Bresse, Rouen, Agen, Bretagne, Cavaillon)

PRODUIT	ORIGINE GEOGRAPHIQUE
POULARDE	BRESSE
HOMARD	BRETAGNE
CANARD	ROUEN
MOUTARDE	DIJON
PRUNEAUX	AGEN
MELON	CAVAILLON

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

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
Sandwichs					
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
- Utiliser des couteaux inoxydables
- Emballer les sandwichs.... **1 point**

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2001	4 / 7
---	-----	---------	--------------	-------

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	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**

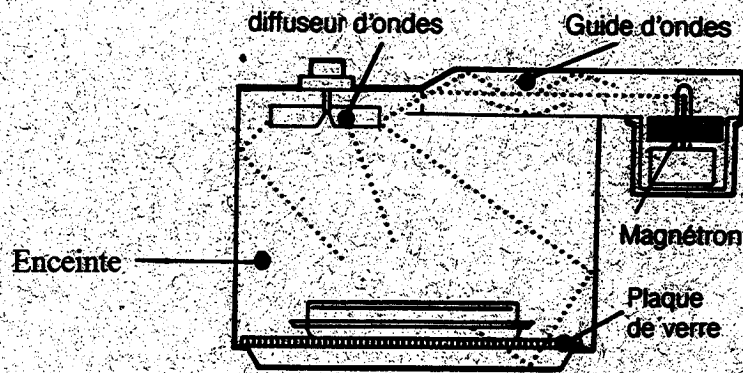
GRUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2001	5/7
---	-----	---------	--------------	-----

3- **Partie EQUIPEMENTS (7 points)**

3-1

2,5 points

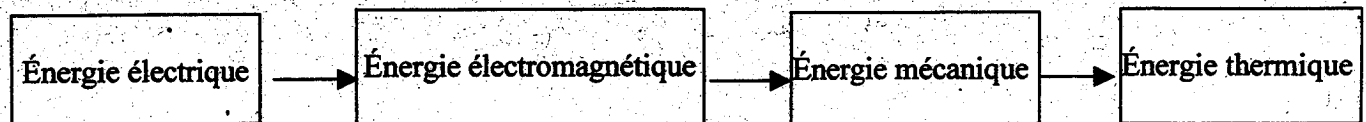


Document EDF

- 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	6/7
---	-----	---------	--------------	-----

Partie à traiter par les candidats au BEP Hôtellerie-Restaurant

6 points

1 - Valeur énergétique :

- * des glucides : 17 kJ/g
- * des lipides : 38 kJ/g
- * des protéides : 17 kJ/g

1,5 point

2 -

Valeur énergétique pour 100 g

1,5 pt

- 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
Total		5 843,05 kJ

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 INTERACADEMIQUE II

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

EP2

CORRIGÉ

SESSION 2001

7 / 7