

DANS CE CADRE

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	/20
	Approf. Cuisine code 11	/20	/20
II	Techno restaurant tr. com. 20	/20	
III	Techno hébergement tr. Com. 30	/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	Sciences appliquées à l'alimentation	/12	/10
2	Sciences appliquées à l'hygiène	/12	/10
3	Sciences appliquées aux équipements	/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 : CUISINE
C.A.P. CUISINE

EPREUVE TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A
L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS
SESSION 2001

CAP CUISINE = 2 H

BEP HOTELLERIE – RESTAURATION

Option : CUISINE = 2 H 30

I - TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

CODE 10 20 min pages : 2/21 à 5/21
CODE 11 55 min pages : 6/21 à 8/21

CODE 10 20 min pages : 2/21 à 5/21
CODE 11 45 min pages : 6/21 à 8/21
CODE 20 20 min pages : 9/21 à 11/21
CODE 30 20 min pages : 12/21 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

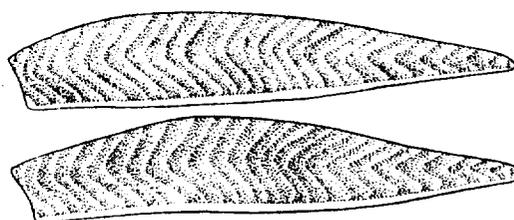
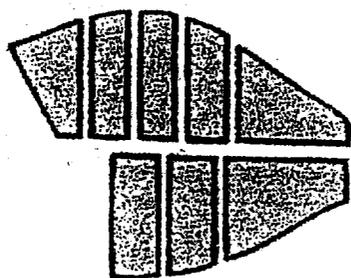
I - TRONC COMMUN – CODE 10

Question n° 1

(4 pts)

(1 pt par bonne réponse)

Nommer les différentes découpes du poisson :



BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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)

Cocher la case correspondant à la bonne réponse.

(1/2 pt par 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)

Classer dans le tableau les différents abats.

(1/2 pt par bonne réponse)

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

Abats blancs	Abats rouges

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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 : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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 : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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

APPROFONDISSEMENT – CODE 11

Question n°1

(5 pts)

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

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

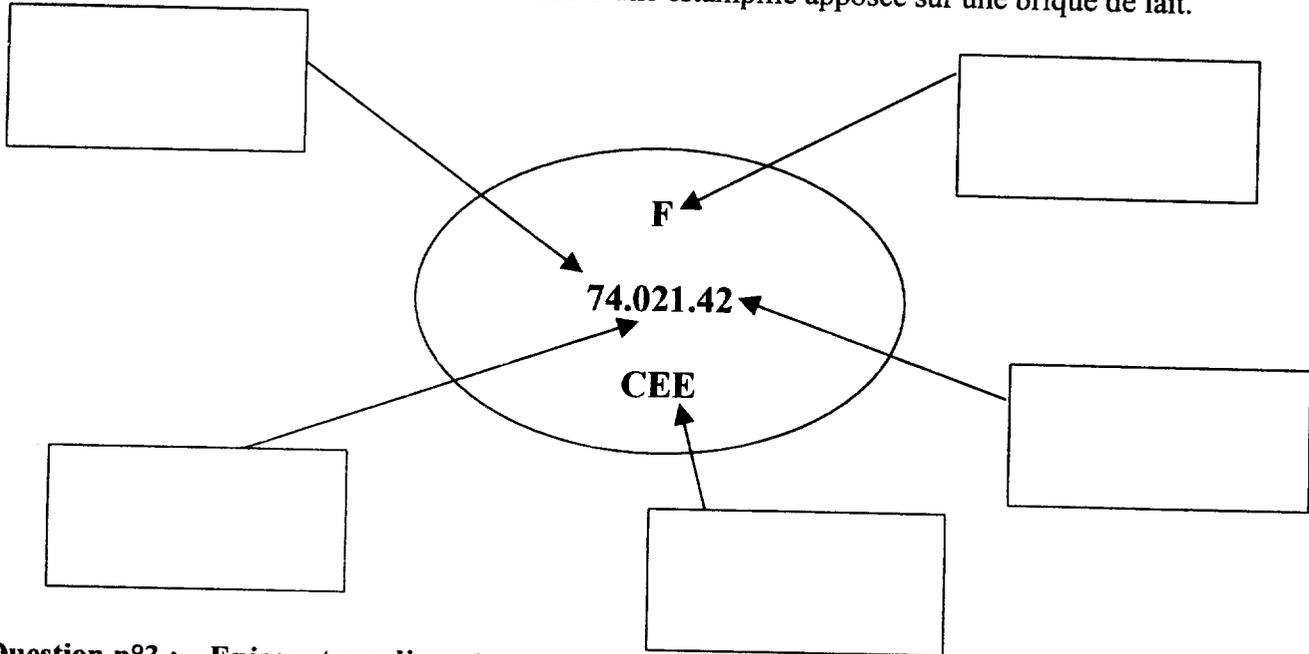
BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
SUJET	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 6/21
Session 2001		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n°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)

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

Recette	Réponse
Champignons à la grecque	
Paella	
Sauce Paloise	
Aïoli	
Sauce Robert	
Goulasch Hongroise	
Sauce Béarnaise	
Sauce Béchamel	

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

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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°4 : La restauration différée

(1 pt)

Citer deux types de liaisons en restauration différée ?

— _____
— _____

Question n°5 :

(3 pts)

Parmi les plats suivants lesquels fait-on « marcher » en cuisine ? Cocher les cases correspondantes.
(que 3 réponses possibles).

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Bœuf « Bourguignon », |
| <input 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 type="checkbox"/> | omelette aux fines herbes, |
| <input 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.

	Morceau	Dénomination pièce
<i>Exemple :</i>	Noix de veau	Une escalope
		Un grenadin
		Un lamb chop
		Une côte de porc
		Un tournedos

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – 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 : 8/21

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 HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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°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 : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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

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 : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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

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 : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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° 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 CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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 : 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 : 14/21

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 HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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	

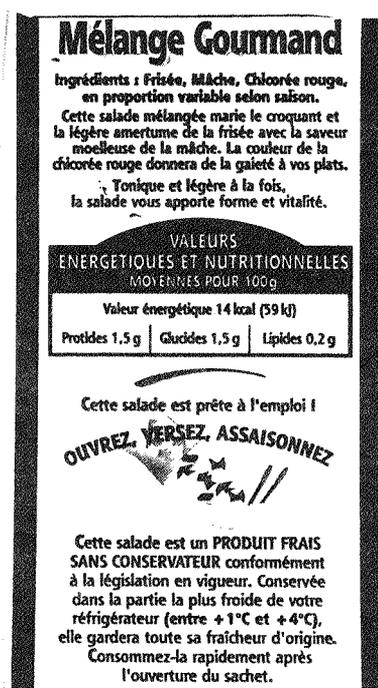
BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
SUJET	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 16/21
Session 2001		

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 HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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 appliqués aux légumes.

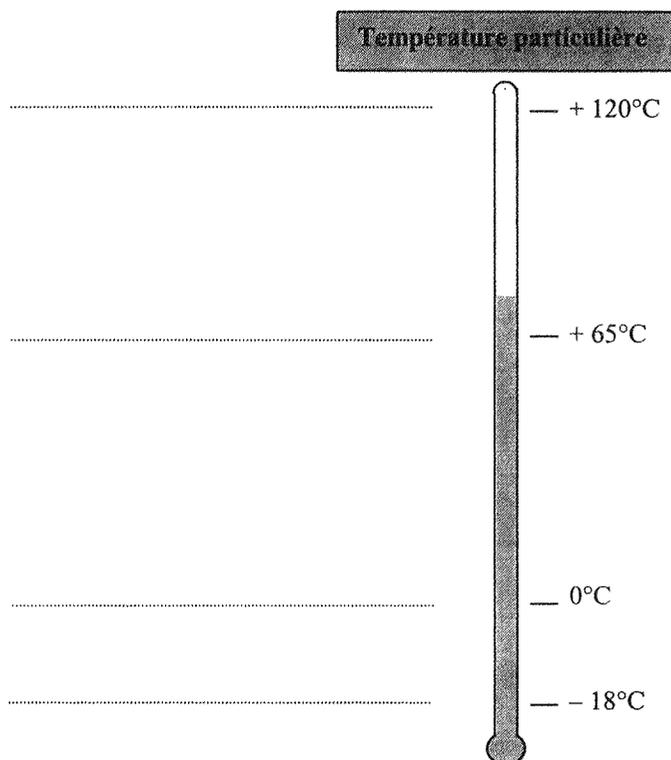
— _____
— _____
— _____

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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 : 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 : 19/21

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

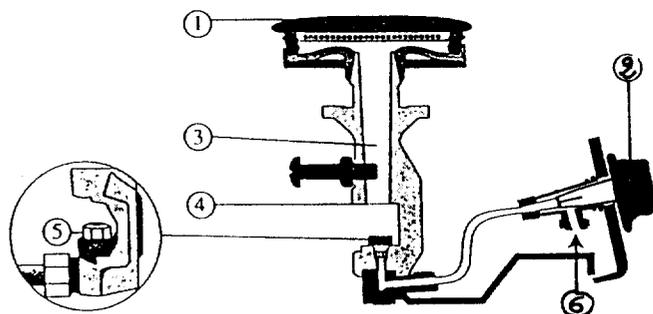
3 Sciences appliquées aux équipements

(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 : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
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 : CUISINE CAP CUISINE	Code : 51 334 02 Code : 50 221 23
SUJET	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 21/21
Session 2001		