

Groupement Interacadémique II

BEP HÔTELLERIE – RESTAURATION Option cuisine + CAP Cuisine

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

Session 2001

CORRIGÉ

**Temps alloué : BEP : 2 h 30
CAP : 2 h 00**

**Coefficient : BEP : 6
CAP : 4**

ATTENTION

- ① Ne pas dégrafer la liasse "corrigé".

I - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Première Partie

Les questions de 1 à 5 seront traitées par les candidats
au BEP Hôtellerie-Restauration Option cuisine et par les candidats au CAP Cuisine

A – Connaissances technologiques de cuisine (BEP 44 pts – CAP 50 pts)

1.

- 1.a. Cocher par une croix dans les colonnes « VRAI ou FAUX » (1 pt par bonne réponse = 5 points)
CAP = 5 pts / BEP = 2,5 pts

TERMES	DEFINITION	VRAI	FAUX
CHEMISER	Préparer un moule avec une pâte brisée		<input checked="" type="checkbox"/>
ECALER	Oter la coquille d'un œuf dur	<input checked="" type="checkbox"/>	
CISELER	Fines tranches de légumes		<input checked="" type="checkbox"/>
ANGLAISE	Cuisson dans un liquide	<input checked="" type="checkbox"/>	
SANGLER	Saisir au froid sur glace un appareil chaud	<input checked="" type="checkbox"/>	

- 1.b. A quoi correspond le terme « GASTRONORME » ? CAP = 2 pts / BEP = 1 pt

Le terme « GASTRONORME » correspond à la normalisation des dimensions des appareils de stockage, manutention, réfrigération. L'espace de rangement est rationalisé.

- 1.c. Citer 3 avantages du four à air pulsé. CAP = 3 pts / BEP = 1,5 pts

- * Préchauffage rapide – cuisson sur plusieurs niveaux
- * Perte de poids plus faible des aliments – régularité de cuisson
- * Economie d'énergie – facilité d'entretien, ... (sélection des avantages non limitative)

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine
+ CAP Cuisine

EP2

CORRIGE

Session 2001

1/11

2.
2.a. Indiquer le nom de la sauce correspondant à chaque définition. (0,5 pt par bonne réponse)
CAP = 2 pts / BEP = 2 pts

NOM DE LA SAUCE	DÉFINITION
SOUBISE	Sauce béchamel + purée d'oignons
CHORON	Béarnaise + purée de tomates
CHAUD-FROID	Velouté de volaille + gelée + crème fraîche
GRAND VENEUR	Sauce poivrade + crème fraîche + gelée de groseilles

- 2.b. Indiquer pour chaque technique de réalisation son mode de liaison et une application culinaire.
(0,5 pt par bonne réponse) CAP = 3 pts / BEP = 3 pts

TECHNIQUE DE RÉALISATION	MODE DE LIAISON	APPLICATION CULINAIRE
Ajouter les parcelles de beurre dans une préparation liquide tout en remuant le récipient hors du feu	Emulsion (corps gras)	Sauce vin blanc
Mélanger la farine et le beurre ramolli, l'incorporer dans la préparation, remuer au fouet	Beurre manié	Rectifier la liaison d'une sauce
Ajouter de la farine à un aliment raidi ou rissolé puis le cuire dans le four	Singer	Navarin printanier fricassée

- 2.c. Citer les 5 principaux fonds de base et indiquer pour chacun d'eux une utilisation en mouillement.
(0,5 pt par bonne réponse) CAP = 5 pts / BEP = 5 pts

FONDS DE BASE	UTILISATIONS EN MOUILLEMENT
Fond brun de veau	Fond de poêlage, Ragoûts, braisés,...
Fond de gibier	Civets, déglacage de rôtis,...
Fond blanc de veau	Potages, crèmes, blanquette,...
Fond blanc de volaille	Fricassées, sauces de base,...
Fumet de poisson	Soupe de poisson, poissons braisés, Sauces de base,...

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine + CAP Cuisine	EP2	CORRIGE	Session 2001	2 / 11

3.

- 3.a. Retrouver les bases de légumes correspondants à chaque intitulé de potage. Indiquer la lettre retenue dans la case se trouvant en face de chaque légume. (0,5 pt par bonne réponse) CAP = 5 pts / BEP = 5 pts

A	Cultivateur
B	Crécy
C	Esau
D	Darblay
E	Choisy
F	Dubarry
G	Gratiné
H	Parmentier
I	Soissonnais
J	St Germain

Oignon	= G
Pomme de terre	= H
Laitue	= E
Chou-fleur	= F
Pois cassés	= J
Lentilles	= C
Haricots blancs	= I
Carotte	= B
Julienne de légumes	= D
Paysanne de légumes	= A

- 3.b. Classer correctement ces différents hors-d'œuvre chauds à base de pâte en plaçant l'appellation citée devant chaque intitulé de pâte. (0,5 pt par bonne réponse) CAP = 4 pts / BEP = 4 pts

Pissaladière, coulibiac de saumon, gnocchi parisienne, ravioli, flamiche picarde, Fritots de cervelle, pannequet au roquefort, bouchée à la reine.

Pâtes	Hors-d'œuvre chauds
Brisée	= Flamiche picarde
A fire	= Fritots de cervelle
A choux	= Gnocchi parisienne
A crêpes	= Pannequet au roquefort
A nouilles	= Ravioli
Feuilletée	= Bouchée à la reine
A brioche	= Coulibiac de saumon
A pain	= Pissaladière

- 3.c. Indiquer la durée de cuisson et une utilisation culinaire se rapportant à chaque technique. (0,25 pt par bonne réponse) CAP = 3 pts / BEP = 3 pts

Cuissons des œufs	Durées	Utilisations
Mollets	5 à 6 mn	Œufs mollets florentine,...
Durs	10 mn	Œufs durs à la tripe, ...
En cocotte	5 à 6 mn	Œufs cocotte à la portugaise,...
Pochés	2 à 3 mn	Œufs pochés Bourguignonne, ...
Frits	30 s	Œufs frits au bacon,...
Au plat	2 à 3 minutes	Œufs au plat aux fruits de mer,...
Brouillés	Selon quantité	Œufs brouillés aux fines herbes,...
En omelette	Selon cuisson désirée	Omelette aux champignons,...

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine + CAP Cuisine	EP2	CORRIGE	Session 2001	3 / 11
---	------------	----------------	---------------------	---------------

4.

4.a. Caractéristiques de fraîcheur des poissons.
Compléter le tableau suivant. (1 pt par bonne réponse)
CAP = 5 pts / BEP = 5 pts

	Critères de jugement
Ex : Peau	Tendue, adhérente, bien colorée
Ecailles	Adhérentes et brillantes,...
Œil	Brillant, convexe,...
Ouïes	Humides, rouges ou rosées, brillantes,...
Abdomen	Ferme et tendue,...
Anus	Bien clos

4.b. **VIANDE :** Citer le nom et la catégorie des morceaux qui composent le cuisseau de veau.
(0,5 pt par bonne réponse) CAP = 5 pts / BEP = 5 pts

Morceaux	Catégorie
Crosse, jarret	3
Noix	1
Sous-noix	1
Noix pâtissière	1
quasi	1

4.c. **LEGUMES FRAIS :**
Citer deux exemples de légumes par famille.
(0,25 pt par bonne réponse) CAP = 2 pts / BEP = 2 pts

Variétés	Légumes
Racines	Betterave, carotte, navet,...
Feuilles	Epinard, laitue, cresson,...
Graines	Petit pois, fève, haricots en grains,...
Bulbes	Ail, échalote, oignon,...

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine + CAP Cuisine	EP2	CORRIGE	Session 2001	4 / 11

5.

LE GOÛT

(0,5 pt par saveur de base, 0,25 pt par bon ex)

CAP = 4 pts / BEP = 4 pts

a. Citer les quatre saveurs de base et donner 2 exemples.

Salé	Sucré	Acide	Amère
Saucisson, pain, gruyère,...	Pâtisserie, miel, confiture, fruits,...	Citron, vinaigre, pomme,...	Concombre, endive, cacao pur,...

b. Citer le terme qui associe **SAVEUR ET ARÔME**.

CAP = 2 pts / BEP = 1 pt

Flaveur

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

**BEP Hôtellerie-Restoration Option Cuisine
+ CAP Cuisine**

EP2

CORRIGE

Session 2001

5 / 11

Deuxième Partie

Les questions de 6.a. à 7.d. seront traitées uniquement par les candidats au BEP Hôtellerie-Restauration Option cuisine

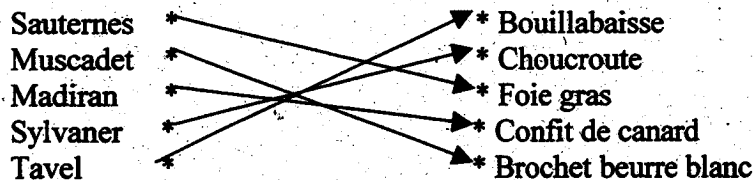
B – Connaissances technologiques de restaurant (BEP uniquement 20 pts)

6.

6.a. Les fromages AOC ont été regroupés par famille. Compléter le tableau. (BEP 15 pts)

Famille de fromage	Exemple connu	Région de production	Lait
Fromage à pâte molle et croûte fleurie	Brie Meaux	Ile de France	Vache
Fromage à pâte molle et croûte lavée	Munster	Alsace	Vache
Fromage de chèvre	Crottin de Chavignol	Berry	Vache
Fromage à pâte pressée non cuite	Cantal	Auvergne	Vache
Fromage à pâte pressée cuite	Comté	Franche-Comté	Vache
Fromage à pâte Persillée	Roquefort	Rouergue et Aveyron	Brebis
Fromage à pâte fraîche	Carré demi-sel	/	Vache
Fromage à pâte fondue	Crème de gruyère	/	vache

6.b. Relier par une flèche, le vin s'associant le mieux avec le plat. (BEP 5 pts)
(1 pt par bonne réponse)



GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine + CAP Cuisine	EP2	CORRIGE	Session 2001	6 / 11

7.

7.a. Compléter le tableau ci-dessous : (BEP 8 pts)

Nature du paiement	Condition d'acceptation	Opérations à effectuer vérifications	Documents à établir en fin de service
ESPECES	Aucune	Vérifier la concordance avec la note	Bordereau de remise d'espèces
CHEQUE	Pièce d'identité	- Vérifier le nom à l'aide de la pièce d'identité - Vérifier la conformité de la signature.	Bordereau de remise de chèques
CHEQUE DE VOYAGE	- pièce d'identité - seconde signature conforme à la première	- faire apposer la seconde signature par le client au moment du paiement - vérifier la correspondance avec la facture	- si francs français : bordereau de remise de chèques - si devises étrangères bordereau de remise de devises
DEVICES	Aucune	Attention au change et à la monnaie ! - donner l'original du bordereau de change au client	Bordereau de remise de devises

7.b. Postes et fonctions :
Compléter le tableau . (BEP = 5 pts)

Equipier	Personne chargé du nettoyage des locaux communs (hall....)et dressage des salles de séminaire
Portier	Personne qui accueille les clients à l'entrée de l'hôtel et qui veille à la sécurité du hall.
Gouvernante d'étage	Responsable d'un seul étage dans un grand hôtel
Chef lingère	Responsable du linge de l'hôtel
Concierge	Responsable de la conciergerie et de la brigade du hall. Aide les clients pendant leur séjour à l'hôtel

7.c. Définir le métier de « Tour Operator » (BEP = 3 pts)
Grossiste en voyage. Il élabore des formules de voyage tout compris.

7.d. Citer 4 produits d'accueil. (BEP = 4 pts)
- Shampoing - Savonnette - Dentifrice - After shave - Gel douche - Eau de toilette...

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II				
BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine + CAP Cuisine	EP2	CORRIGE	Session 2001	7/11

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	Féculeux 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
- 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	8/11
--	-----	---------	--------------	------

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**

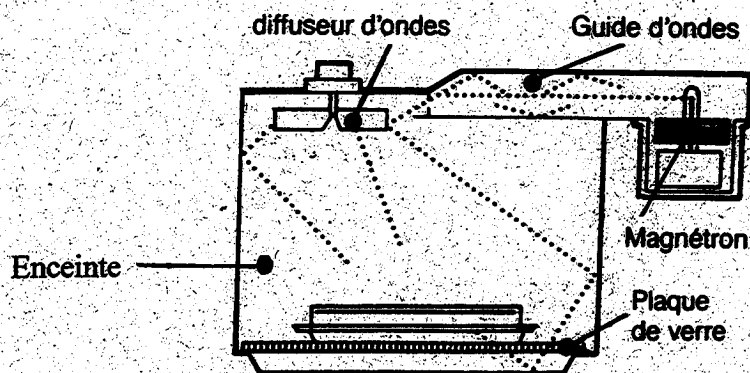
GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2001	9 / 11
---	-----	---------	--------------	--------

3- **Partie ÉQUIPEMENTS (7 points)**

3-1

2,5 points

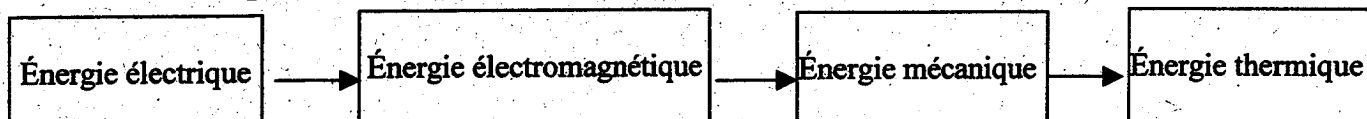


Document EDF

- 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	10/11
---	-----	---------	--------------	-------

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 protéides : 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
- steack 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 INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine - Restaurant - Hébergement	EP2	CORRIGÉ	SESSION 2001	11/ 11
---	-----	---------	--------------	-----------