

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**

		BEP	CAP
<b>1<sup>ère</sup> partie</b>			
<b>Technologies professionnelles</b>			
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
<b>2<sup>ème</sup> partie</b>			
<b>Sciences appliquées</b>			
1 <sup>ère</sup>	question	/12	/10
2 <sup>ème</sup>	question	/12	/10
3 <sup>ème</sup>	question	/12	/10
		/36	/30
1 - Total BEP $\frac{\quad \times 6}{36} =$		/6	
2 - Total CAP $\frac{\quad \times 8}{30} =$			/8
<b>TOTAL</b>		<b>/20</b>	<b>/20</b>

	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<sup>ère</sup> Partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

I - TRONC COMMUN – CODE 10

**Question n° 1**

(4 pts)

(1 pt par bonne réponse)

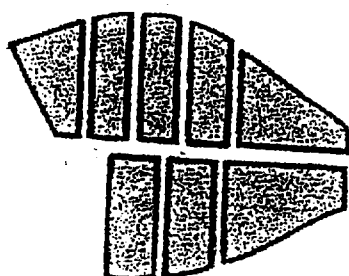
Nommer les différentes découpes du poisson :



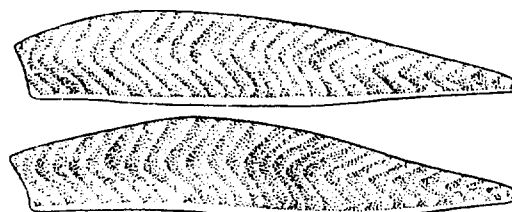
\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

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 : - \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

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

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 : \_\_\_\_\_

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

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"	

<b>BEP/CAP</b> <b>CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT</b> <b>CAP HEBERGEMENT</b>	<b>Code : 51 334 02</b> <b>Code : 50 334 07</b>
<b>SUJET</b>	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.

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

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.

---

---

---

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

**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.

<b>HOTEL X</b>				
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 :		

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : HEBERGEMENT CAP HEBERGEMENT</b>	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 : 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)

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

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

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 appartient 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 : 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

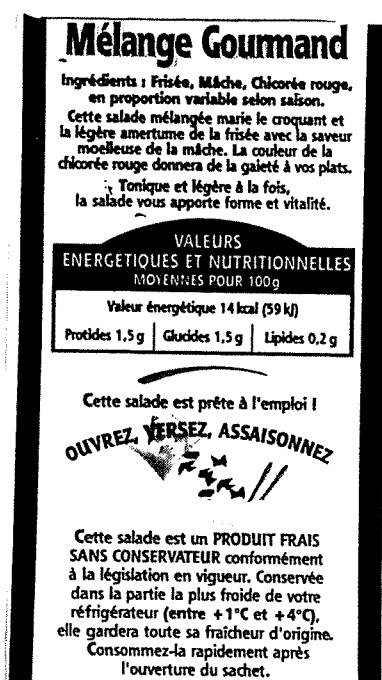


# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## 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 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 : 17/21

**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.

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

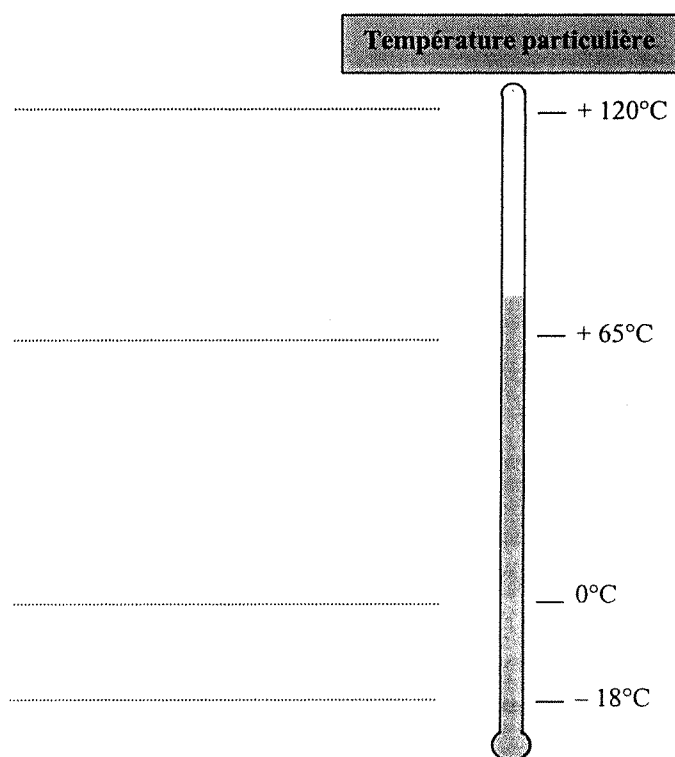
- \_\_\_\_\_

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

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**BEP UNIQUEMENT**

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



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

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

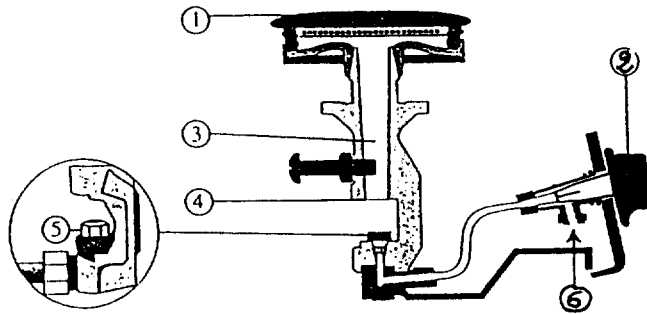
### 3 Sciences appliquées aux équipements

(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

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

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.

---

---

---

---

---

---

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