

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

SUJET

Temps allouée : BEP : 2 h 30

Coefficient : BEP : 6

CAP : 2 h 00

CAP : 4

ATTENTION

- ① Document à rendre et à agraffer avec la copie.
- ② Ne pas dégrafer la liasse "sujet" qui doit être rendue complète.
- ③ Répondre uniquement sur les feuilles du sujet.

I – Technologies Professionnelles	BEP	CAP
A - Connaissances technologiques d'hébergement et de service hôtelier	44	40
B - Connaissances technologiques de restaurant	20	10
C - Connaissances technologiques de cuisine	20	
II – Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	36	30
TOTAL points	120	80

I – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE**PREMIÈRE PARTIE**

**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.	
Condition de séjour à l'hôtel : pension, demi – pension...	
Forfait : chambre, petit - déjeuner, dîner, déjeuner	
Récapitulatif des prestations servies aux clients.	
Remise accordée sur une prestation décidée à l'avance avec le client.	
Rémunération versée à une agence de voyage, un office de tourisme.	
Somme d'argent versée par le client à l'hôtelier.	
Vérification des calculs : total horizontal = total vertical.	
Forfait résidentiel décidé à l'avance avec le client.	
Somme versée par le client pour confirmer une réservation.	

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

$\frac{\text{Nombre de chambres louées}}{\text{Nombre de chambres à louer}} \times 100 =$

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

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

**BEP Hôtellerie – Restauration option Hébergement
+ CAP Hébergement**

EP2

SUJET

Session 2001

1/12

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)

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.
- Quelles sont les prestations types.

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

-
-
-

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

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II				
BEP Hôtellerie – Restauration option Hébergement + CAP Hébergement	EP2	SUJET	Session 2001	2/12

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

-
-
-
-
-
-
-

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)

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

**BEP Hôtellerie – Restauration option Hébergement
+ CAP Hébergement**

EP2

SUJET

Session 2001

3/12

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)

-
-
-
-

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		
TOURNEDOS ROSSINI		
NAVARIN PRINTANIER		
CONSOMME AUX PAILLETES		
SOUFFLE AU FROMAGE		
MAGRET DE CANARD		
ROTI DE VEAU CHOISY		
PECHE MELBA		

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

APPELLATION	COULEUR	REGION ou SOUS-REGION
MUSCADET DE SEVRE ET MAINE		
TAVEL		
SAUTERNES		
SAUMUR CHAMPIGNY		
CHIROUBLES		
CHATEAU CHALON		
MADIRAN		
NUITS ST GEORGES		

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

BEP Hôtellerie – Restauration option Hébergement + CAP Hébergement	EP2	SUJET	Session 2001	4/12
---	------------	--------------	---------------------	-------------

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 – économome – singer – éminceur – -

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

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

D.L.U.O. :

P.A.C. :

D.L.C. :

A.O.C. :

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	
HOMARD	
CANARD	
MOUTARDE	
PRUNEAUX	
MELON	

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

BEP Hôtellerie – Restauration option Hébergement + CAP Hébergement	ÉP2	SUJET	Session 2001	5/12
---	------------	--------------	---------------------	-------------

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 –

Document 1

Sandwichs

D'origine anglaise, c'est en France qu'il fait la part belle aux pauses-déjeuner. Dégusté à toutes les sauces depuis près de deux siècles, le sandwich sait aujourd'hui concilier équilibre et gourmandise.

extrait de la revue Danoé

Sandwich

Parme-mozzarella

* Coupez un morceau de baguette en deux. Ouvrez-le et arrosez d'un peu d'huile d'olive. Étalez ensuite une tranche de jambon de Parme, une tranche de mozzarella (coupée dans une boule de 125 g), des feuilles de basilic frais et une feuille de laitue. Refermez.

Sandwich

omelette au basilic

* Sur une tranche de pain de campagne grillée, disposez rondelles de concombre, salade verte et lamelles de jambon de Parme. Confectionnez une fine omelette avec 2 œufs et du basilic frais ciselé. Roulez-la et posez-la dessus, recouvrez d'une autre tranche de pain.

Sandwich

mozzarella-guacamole

* Écrasez la chair d'un ½ avocat avec du sel, du jus de citron vert et une pincée de cumin. Étalez une couche de ce mélange sur une tranche de pain de campagne légèrement grillée. Recouvrez de minces tranches de mozzarella (coupées dans une boule de 125 g ou de 250 g) et de fines tranches de tomates. Salez, poivrez, arrosez d'un filet d'huile d'olive, puis recouvrez d'une autre tranche de pain grillé.

1.1 A partir du document 1 et de vos connaissances, compléter le tableau ci-dessous en respectant les 2 consignes suivantes :

* Nommer sur la première ligne les 5 groupes d'aliments (sauf le groupe des boissons)

* Indiquer le nom des différents aliments de chaque sandwich dans le groupe auquel ils appartiennent (sauf sel, poivre, cumin).

Groupes d'aliments					
Sandwichs					
Sandwich a					
Sandwich b					
Sandwich c					

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	SUJET	SESSION 2001	6 / 12
---	-----	-------	--------------	--------

DOCUMENT A RENDRE ET A AGRAFER AVEC LA COPIE

- 1-2 Ces 3 sandwiches sont-ils vraiment équilibrés ? Justifier votre réponse en indiquant ceux qui ne le sont pas. Compléter le tableau ci-dessous :

Sandwichs non équilibrés	Groupes d'aliments manquants	Principal constituant alimentaire manquant de chaque groupe d'aliments
Sandwich n°		
Sandwich n°		

- 1-3 Proposer des aliments qui pourraient être ajoutés aux sandwiches afin de les rendre plus équilibrés.

* Sandwich n°

* Sandwich n°

- 1-4 L'avocat présent dans le sandwich n° ③ est riche en vitamine A et apporte aussi de la vitamine C. Celles-ci sont fragiles.

1-4-1 Lors de la préparation de ce sandwich, indiquer le facteur d'altération de ces vitamines.

-

-

1-4-2 Citer le nom de la réaction chimique responsable de cette altération.

-

1-4-3 Citer l'aliment ajouté qui va permettre de limiter cette altération.

-

1-4-4 Citer deux autres précautions à prendre lors de la préparation des sandwiches pour limiter la perte en vitamines :

-

-

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

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

EP2

SUJET

SESSION 2001

7/12

LES BACTÉRIES FONT DE LA RÉSISTANCE

Deux hôtes indésirables. Les salmonelles, bactéries très fréquentes chez les poulets – qui peuvent d'ailleurs être porteurs sains -, résistent aux plans de lutte mis en place par le ministère de l'Agriculture. Parmi les poulets testés, ce sont les standards qui sont les plus atteints : 16 % d'entre eux sont contaminés contre 6 à 7 % chez les Label rouge et certifiés, les volailles bio faisant un sans-faute. Étonnant pour le profane, nos résultats sont inverses pour les *campylobacter*, hôtes fréquents des volailles : un quart des bio et un cinquième

des Label rouge sont contaminés, contre 6 % seulement des standards et certifiés.

Les professionnels sont habitués à cette bizarrerie : abattues plus vieilles, volailles bio et sous label ont une flore digestive plus mature, plus variée, qui les protège des salmonelles. En outre, la moindre concentration des élevages est défavorable à la transmission de ces bactéries entre volailles. En revanche, les *campylobacter* sont des microbes que l'on retrouve dans les flaques d'eau ou la terre : les poulets sortant à l'extérieur y sont beaucoup plus exposés.

Conséquences

Ces bactéries sont responsables d'intoxications alimentaires avec fièvre et diarrhées. La salmonellose, potentiellement grave chez les personnes fragiles (malades...), est la toxi-infection la plus fréquente en France : elle touche chaque année plus de 20 000 personnes. La campylobactériose, souvent bénigne, n'est pas recensée en tant que telle en France, mais en Grande-Bretagne, où les chiffres sont plus précis ; elle fait autant de victimes que la salmonellose.

Que Choisir 373

2-1 Définir "porteurs sains" :

2-2 Après lecture du document, indiquer dans le tableau ci-dessous :

- * les micro-organismes contaminant les poulets testés
- * les % de poulets contaminés selon les catégories.

Catégories de poulets				
micro-orga- nismes contaminant	Les poulets standards	Les poulets Label rouge	Les poulets certifiés	Les poulets biologiques

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	SUJET	SESSION 2001	8 / 12
---	-----	-------	--------------	--------

DOCUMENT A RENDRE ET A AGRAFER AVEC LA COPIE

2-3 Indiquer l'origine des micro-organismes cités dans le texte :

-
-

2-4 Ces bactéries sont responsables chez l'homme de toxi-infections alimentaires.

2-4-1 Indiquer le nom des maladies dues à ces deux bactéries :

-
-

2-4-2 Citer deux autres micro-organismes responsables de toxi-infections alimentaires :

-
-

2-4-3 Citer 2 symptômes fréquents de toxi-infections alimentaires.

-
-

2-4-4 Citer 2 autres types d'intoxications dues aux aliments.

-
-

2-5 A quelle température doit-on conserver les poulets pour éviter la multiplication de ces bactéries ?

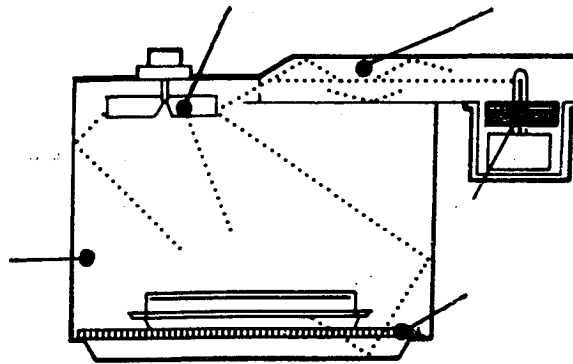
2-6 Citer deux autres mesures de prévention afin d'éviter de s'intoxiquer avec les poulets contaminés par ces bactéries.

-
-

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	SUJET	SESSION 2001	9/12
---	-----	-------	--------------	------

3 - Partie ÉQUIPEMENTS (7 points) – BEP et CAP –



Document EDF

3-1 Compléter le schéma de l'enceinte à micro-ondes à l'aide des termes suivants : diffuseur d'ondes – plaque de verre – magnétron – enceinte – guide d'ondes.

3-2

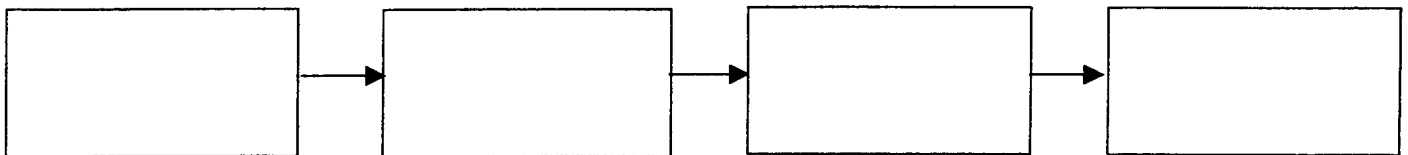
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT
 Une alimentation électronique fournit, à partir du courant alternatif 220 volts, un courant continu de haute tension (entre 2000 et 5000 volts) à un émetteur, appelé magnétron, qui produit les ondes.
 Ces ondes sont transmises par un guide d'ondes dans la cavité du four, réfléchies sur les parois et brassées par l'hélice du brasseur d'ondes. Elles pénètrent dans le produit en abandonnant leur énergie sous forme d'agitation moléculaire provoquant ainsi une élévation de température.
 En pénétrant dans l'aliment, l'onde perd son énergie électromagnétique qui est transformée en énergie mécanique, entraînant l'orientation des millions de molécules/cm³ d'aliment, ce qui crée des frictions intermoléculaires qui transforment l'énergie mécanique en énergie thermique, qui provoque l'échauffement de l'aliment.

A partir du texte sur le principe de fonctionnement de l'enceinte à micro-ondes :

3-2-1 Retrouver le rôle :

- du magnétron :
- du guide d'ondes :
- du diffuseur d'ondes :

3-2-2 Compléter les cases suivantes en y indiquant les différentes transformations d'énergie intervenant dans la production d'énergie thermique dans l'enceinte à micro-ondes.



3-3 Citer 2 précautions à prendre pour une bonne utilisation de l'enceinte à micro-ondes.

-
-

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II			
BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	SUJET	SESSION 2001 10/12

SCIENCES APPLIQUÉES

Partie à traiter par les candidats au BEP Hôtellerie-Restauration

6 points

Le tableau suivant indique la composition de quelques aliments.

Aliments	Composition (exprimée en g) pour 100 g d'aliment comestible		
	protides	lipides	glucides
viande (bœuf).....	18	10	0,5
viande (poulet)	21	6	0,5
poisson (maigre)	18	1	0
œuf	13	12	0,6
pain	7	0,8	55
pommes de terre	2	0,1	20
laitue	1,5	0,3	5
haricots verts	2,4	0,2	7,6
chocolat	7	24	64
biscuits secs	9,5	10	72
banane	1,2	0,2	23
orange	0,9	0,3	10,6
camembert.....	18,3	23,4	0

1 - Indiquer la valeur énergétique (en kJ) :

- * des glucides :
- * des lipides :
- * des protides :

2 - A l'aide du tableau précédent, calculer la valeur énergétique du déjeuner suivant (sans tenir compte des assaisonnements).

- laitue : 50 g
- steak haché : 150 g
- pommes de terre vapeur : 300 g
- camembert : 50 g
- banane : 200 g
- pain : 200 g

Calcul

TOTAL :

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	SUJET	SESSION 2001	11/ 12
---	-----	-------	--------------	-----------

DOCUMENT A RENDRE ET A AGRAFER AVEC LA COPIE

- 3 - Les besoins énergétiques journaliers d'un adolescent de 15 ans sont de 12100 kJ. Le déjeuner doit représenter 40 % de ces besoins journaliers. Indiquer si le déjeuner précédent correspond à ces besoins. Justifier la réponse.
- 4 - Proposer trois modifications de ce déjeuner afin de diminuer sa valeur énergétique.
- -
 -

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine-Restaurant-Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement	EP2	SUJET	SESSION 2001	12/ 12
---	-----	-------	--------------	-----------