

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)

DANS CE CADRE

NE RIEN ECRIRE

**PARTIE RESERVEE AUX CORRECTEURS**

1 <sup>ère</sup> partie		BEP	CAP
<b>Technologies professionnelles</b>			
I	Techno cuisine tr. com. 10	/20	
II	Techno restaurant tr. com. 20	/20	/20
	Approf. restaurant code 21	/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
<b>2<sup>ème</sup> partie</b>			
<b>Sciences appliquées</b>			
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
<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 : RESTAURANT**

**C.A.P. RESTAURANT**

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

**SESSION 2001**

**CAP RESTAURANT = 2 H**

**BEP HOTELLERIE – RESTAURATION**

**Option : RESTAURANT = 2 H 30**

**I - TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES**

CODE 20      20 min      pages : 6/21 à 8/21  
 CODE 21      55 min      pages : 9/21 à 11/21

CODE 10      20 min      pages : 2/21 à 5/21  
 CODE 20      20 min      pages : 6/21 à 8/21  
 CODE 21      45 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<sup>ère</sup> Partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

I - TRONC COMMUN – CODE 10

**Question n° 1**

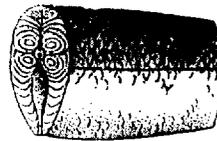
(4 pts)

(1 pt par bonne réponse)

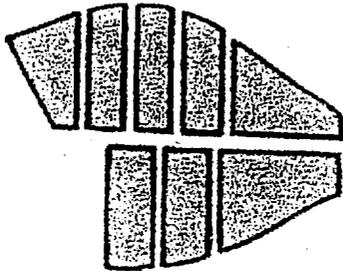
Nommer les différentes découpes du poisson :



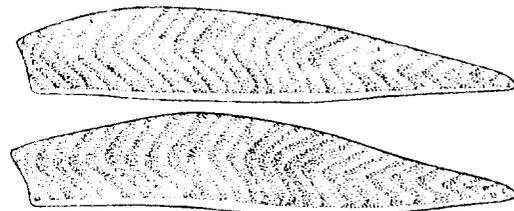
\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

BEP/CAP CAP	BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
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

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
<b>SUJET</b>	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 3/21
<b>Session 2001</b>		

# 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 : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</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	

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS</b>	<b>Page : 5/21</b>
<b>Session 2001</b>		

# 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 : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</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		

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS</b>	<b>Page : 7/21</b>
<b>Session 2001</b>		

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 : RESTAURANT CAP RESTAURANT	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
SUJET	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

## APPROFONDISSEMENT – CODE 21

### Question n°1

(4 pts)

Préciser la famille des apéritifs suivants :

*Bitter - Anisés – Gentiane – Quinquinas – Vermouth – V.D.N./V.D.L.*

Apéritifs	Familles
Suze	
Berger blanc	
Campari	
Dubonnet	
Noilly-Prat	
Muscat de Frontignan	

### Question n°2

(6 pts)

(3 x 2 pts)

Donner la définition de :

- Champagne « Blanc de blanc » : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Vin tranquille : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Phylloxéra : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS</b>	<b>Page : 9/21</b>
<b>Session 2001</b>		

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## Question n°3

(4 pts)

Quelle est l'origine géographique des eaux minérales suivantes :

<b>Eaux minérales</b>	<b>Origines géographiques</b>
Volvic	
Perrier	
Evian	
Vittel	

## Question n°4

(4 pts)

(8 x 0,5 pt)

Compléter le tableau.

<b>Fromages A.O.C.</b>	<b>Région d'origine</b>
Neufchâtel	
	Alsace
Salers	
	Franche-Comté
Bleu du Vercors/Sassenage	
	Bourgogne
Chabichou du Haut Poitou	
	Pays Basque

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 10/21
<b>Session 2001</b>		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**Question n°5**

(2 pts)

Vous devez réaliser devant vos clients des crêpes flambées. Citer 4 ingrédients (hors crêpes) indispensables à la réalisation de votre préparation.

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

<b>BEP/CAP</b> <b>CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT</b> <b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02</b> <b>Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b> Session 2001	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 11/21

# 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.		

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS</b>	<b>Page : 12/21</b>
<b>Session 2001</b>		

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 CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</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 : RESTAURANT CAP RESTAURANT	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
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 :

– 

---

– 

---

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	Page : 15/21
<b>Session 2001</b>		

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	

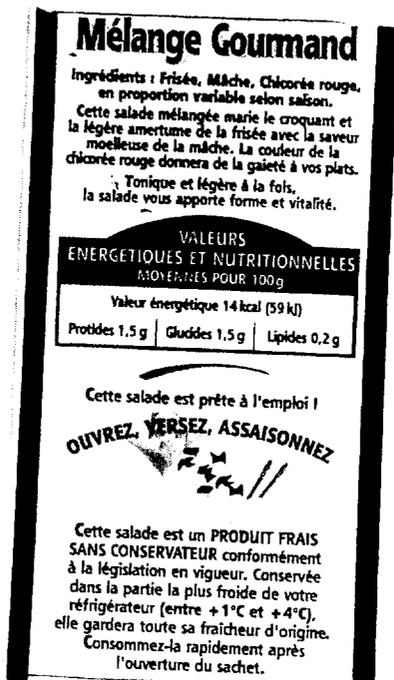
<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS</b>	<b>Page : 16/21</b>
<b>Session 2001</b>		

# 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 : RESTAURANT CAP RESTAURANT	Code : 51 334 02 Code : 50 334 04
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.

— \_\_\_\_\_

— \_\_\_\_\_

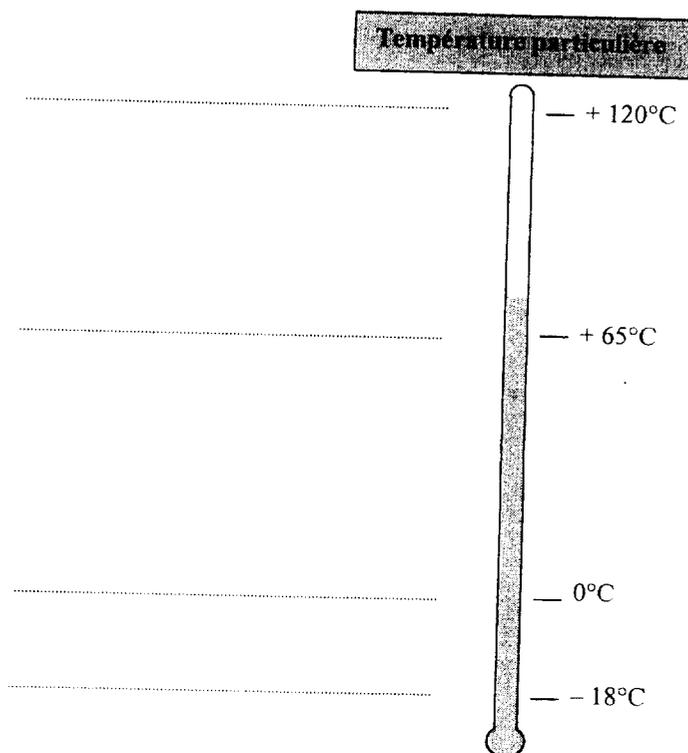
— \_\_\_\_\_

<b>BEP/CAP CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</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 CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b>	<b>EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS</b>	<b>Page : 19/21</b>
<b>Session 2001</b>		

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

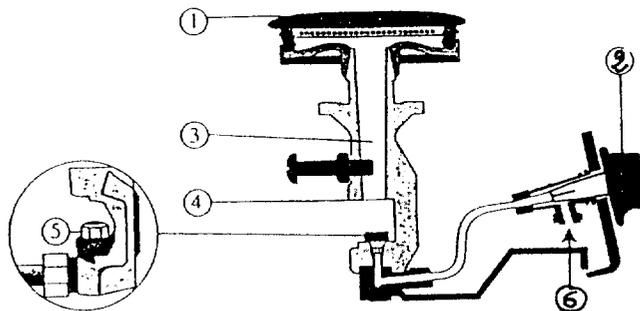
## 3 Sciences appliquées aux équipements

(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> <b>CAP</b>	<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT</b> <b>CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02</b> <b>Code : 50 334 04</b>
<b>SUJET</b> <b>Session 2001</b>	<b>EPREUVE : EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS</b>	<b>Page : 20/21</b>

## 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 CAP</b>	<b>BEP HOTELIERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT CAP RESTAURANT</b>	<b>Code : 51 334 02 Code : 50 334 04</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>		