

I – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Première partie (A) à traiter par les candidats
au BEP Hôtellerie-Restauration Option cuisine et par les candidats au CAP Cuisine
(questions de 1 à 5)

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

1. Les produits

1.1) Apprécier les caractéristiques de fraîcheur en cochant la bonne colonne.
(10pts – 1pt/réponse)

| N° | CARACTERISTIQUES OBSERVEES | POISSON FRAIS | POISSON DOUTEUX |
|----|---|------------------|--------------------|
| 1 | L'œil est vif et brillant | X | |
| 2 | La roussette dégage une odeur ammoniacale | X | |
| 3 | Les écailles sont adhérentes et luisantes | X | |
| 4 | Les branchies sont sèches et ternes | | X |
| 5 | Le corps est flasque et mou | | X |
| 6 | La peau s'écrase sous la pression du doigt | | X |
| 7 | L'odeur rappelle celle de la marée, de l'iode | X | |
| 8 | L'orifice anal est légèrement ouvert | | X |
| 9 | La peau se déchire facilement | | X |
| 10 | Les opercules sont difficiles à soulever | X | |

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

| | | | | |
|---|-----|---------|--------------|-------|
| BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine + CAP Cuisine | EP2 | CORRIGÉ | Session 2002 | 1 / 8 |
|---|-----|---------|--------------|-------|

1.2) Enumérer les couleurs et catégories correspondantes aux légumes suivant leur aspect.
 (BEP : 4 pts – 0,5pt/réponse) – (CAP : 6 pts – 1,5pt/réponse)

| COULEURS | CATEGORIES | DEFINITIONS REGLEMENTAIRES |
|---------------------|------------|---|
| VERTE | 1 | Bonne qualité, légers défauts possibles |
| GRISE ou BLANCHE | 3 | Catégorie transitoire, défauts plus prononcés |
| ROUGE | EXTRA | Qualité supérieure, présentation soignée |
| JAUNE | 2 | Qualité marchande, défauts d'aspect |

2) - Les préparations et cuissons.

2.1) Compléter le tableau ci-dessous en rajoutant les ingrédients nécessaires à la réalisation des pâtes suivantes : (5 pts – 0,5 pt/réponse – BEP 10 pts – 1 pt/réponse CAP)

| | Pâte à chou | Pâte à génoise | Pâte à brioche |
|--|--------------------------------|-----------------------|------------------------|
| I N G R E D I E N T S | - EAU | - ŒUFS | - FARINE |
| | - BEURRE | - SUCRE | - ŒUFS |
| | - SEL | - FARINE | - SEL |
| | - SUCRE | - BEURRE (facultatif) | - SUCRE |
| | - FARINE | | - EAU |
| | - ŒUFS - Sucre (facultatif) | | - LEVURE BIOLOGIQUE |
| | | | - BEURRE |

2.2) Classer de 1 à 7 les différentes étapes de réalisation d'un « FUMET de POISSON »
 (7pts – 1 pt/réponse)

- 2..... Dégorger à l'eau froide les arêtes
- 5... Mouiller eau + vin blanc et cuire 20 minutes
- 6..... Passer au chinois sans fouler
- 1..... Concasser les arêtes
- 4..... Suer les arêtes
- 3..... Suer la garniture aromatique
- 7..... Refroidir en cellule et réserver

| GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II | | | | |
|---|------------|----------------|---------------------|--------------|
| BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine + CAP Cuisine | EP2 | CORRIGÉ | Session 2002 | 2 / 8 |

3) Le personnel

3.1) Définir le rôle de chacun dans une brigade /4 pts (2 pts par définition précis BEP)
/3 pts (1.5 pt par définition précise CAP)

- **TOURNANT** : Remplace les chefs de partie lorsque ceux-ci sont absents (repos ou maladie)
Poste très important et très intéressant quant à la fréquence de rotation. Il nécessite beaucoup d'expérience.
- **COMMUNARD** : Responsable de la préparation des repas du personnel. Ce poste est souvent confié à un bon 1^{er} commis de cuisine.

4) La culture technologique /5 pts (1 pt par bonne réponse)

4.1) Citer 5 « LABELS officiels » synonymes de qualité

- ▶ AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)
- ▶ LABEL Rouge
- ▶ AB (Agriculture Biologique)
- ▶ ATOUT QUALITE CERTIFIE
- ▶ CRITERE QUALITE CERTIFIE et PRODUIT ALIMENTAIRE DE LA MONTAGNE

4.2) Après lecture du texte ci-après, souligner les mots ou morceaux de phrases qui sont incorrects : /5 pts (1 pt par rectification)

Titre : « Un gratin pas comme les autres »

« Je décide donc de réaliser un gratin rapide : pour cela, je prévois de blanchir départ à froid mes rondelles de courgettes sans les rafraîchir. Je réalise ma sauce Béchamel, pour cela et pour un litre de lait, je confectionne un roux brun (base de 180 g au litre).

- Je beurre un plat à gratin, dispose mes courgettes, nappe avec ma sauce, recouvre de gruyère râpé et fait gratiner à four très chaud thermostat 4).
- Je dresse et ... bon appétit ! »

« IL FAUDRAIT LIRE »

- 1- départ eau bouillante salée à découvert
- 2- Rafraîchir automatiquement les légumes verts afin d'obtenir une cuisson précise, une sûreté dans la descente en T° et donc développement microbien ainsi que de la fixation de chlorophylle
- 3- Pour une sauce blanche, réaliser un roux blanc
- 4- La base pour un litre de lait est de 60 à 80g
- 5- Pour avoir un four très chaud (210°C – 240°C), prévoir thermostat 7 – 8 (30°C par thermostat)

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

| | | | | |
|---|-----|---------|--------------|-------|
| BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine + CAP Cuisine | EP2 | CORRIGÉ | Session 2002 | 3 / 8 |
|---|-----|---------|--------------|-------|

5) – Vocabulaire culinaire / 4pts

5.1) Définir les termes culinaires suivants (2 pts par définition précise)

- CHÂTRER : Retirer l'intestin d'un crustacé (exemple : écrevisse) avec le pouce et l'index.
- BEURRER : Action de beurrer un moule à l'aide d'un pinceau ou au doigt (cercle à tarte). Action de monter au beurre une sauce.

| GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II | | | | |
|---|------------|----------------|---------------------|--------------|
| BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine + CAP Cuisine | EP2 | CORRIGÉ | Session 2002 | 4 / 8 |

DOCUMENT À RENDRE ET À AGRAFER AVEC LA COPIE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Deuxième partie (B et C) à traiter uniquement par les candidats
au BEP Hôtellerie-Restauration Option cuisine

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

- 1) Vous disposez d'un plateau de 4 fromages : compléter le tableau ci-dessous :
/4pts (0,25 pt par réponse juste)

| FROMAGES A.O.C | PÂTE - CRÔUTE | REGION |
|------------------------|--|-------------------|
| Roquefort | - Molle, croûte naturelle - Persillée | - Midi – Pyrénées |
| Salers | - Pressée non cuite - Persillée | - Auvergne |
| Livarot | - Molle, croûte fleurie - Molle, croûte lavée | - Normandie |
| Vacherin du Haut Doubs | - Pressée cuite - Molle, croûte lavée | - Franche - Comté |

- 2) Donnez la signification des abréviations ci-dessous /2 pts (1 pt par réponse)

- I.N.A.O : Institut National des Appellations d'Origine
- A.O.V.D.Q.S : Appellation d'Origine des Vins Délimités de Qualité Supérieure

- 3) Précisez dans le tableau ci-dessous la famille de boisson alcoolisée à laquelle chaque produit appartient. (Exemple : Floc de Gascogne ^ V.D.L)/3 pts (0,5 pt par réponse)

| PRODUIT (S) | FAMILLE |
|----------------------------|-------------------|
| Anisés (Ricard, Pastis 51) | ABA |
| Vermouth | ABV |
| Muscat de Frontignan | VDN |
| Banyuls | VDN |
| Armagnac | Eau de vie de vin |
| Pineau des Charente | VDL |

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

| | | | | |
|---|-----|---------|--------------|-------|
| BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine + CAP Cuisine | EP2 | CORRIGÉ | Session 2002 | 5 / 8 |
|---|-----|---------|--------------|-------|

4) Inscrire les termes professionnels correspondants aux définitions proposées ci-dessous : /3pts
(0.5 pt par bonne réponse)

- Meuble de rangement pour vaisselle et couverts dans le restaurant : CONSOLE
- Meuble roulant permettant de trancher en salle de grosses pièces de viande : VOITURE DE TRANCHE
- Sel, poivre, moutardier, huilier, etc.... : MENAGES
- Support d'un seau à vin : STAND à VIN
- Local de service du personnel de salle à manger : OFFICE
- Supports de vente : CARTES des METS et VINS, MENUS

5) Proposer pour chacun des plats cités dans le tableau ci-dessous, 1 vin en accord, en indiquant pour chacun d'eux leur région d'origine /8pts (1 pt par réponse)

* AOC Pacherenc de Vic-Bihl , AOC Fitou, AOC Clairette de Die, AOC Pouilly Fumé

| PLAT | VIN | REGION |
|---|-------------------------------|--------------------------|
| Coquilles St-Jacques à la Nantaise | - AOC Pouilly fumé | - Loire |
| Duo de foies de canard | - AOC Pacherenc de Vic - Bihl | - Sud – ouest |
| Daube Catalane | - AOC Fitou | - Languedoc – Roussillon |
| Sabayon aux agrumes | - AOC Clairette de Die | - Côtes du Rhône |

| GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II | | | | |
|---|-----|---------|--------------|-------|
| BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine + CAP Cuisine | EP2 | CORRIGÉ | Session 2002 | 6 / 8 |

C – Connaissances technologiques d'hébergement et de service hôtelier (BEP uniquement 20 pts)

1.) L'hôtellerie d'aujourd'hui : classer les différentes formes d'hébergement citées ci-dessous dans l'une ou l'autre des 2 catégories mentionnées dans le tableau/2pts (0,25pt par bonne réponse)

** Hôtel de tourisme, Gîte rural, Village de vacances, Auberge de jeunesse, Club de vacances, Chambre d'hôtes, Camping, Résidence hôtelière.*

| HEBERGEMENT COMMERCIAL | HEBERGEMENT SOCIAL |
|-------------------------------|---------------------------|
| - Hôtel de Tourisme | - Village de Vacances |
| - Gîte rural | - Auberge de Jeunesse |
| - Club de Vacances | - Camping |
| - Chambres d'hôte | - |
| - Résidence hôtelière | - |

2.) Donner la traduction du mot « BRUNCH » / 2pts

► Contraction de deux mots : En Anglais ⇒ BREAKFAST + LUNCH

3.) Citer 4 moyens de règlement d'une note d'hôtel /2pts (0.5 pts par bonne réponse)

- Espèces
- Carte de crédit
- Chèque bancaire
- Voucher

| GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II | | | | |
|---|------------|----------------|---------------------|------------|
| BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine + CAP Cuisine | EP2 | CORRIGÉ | Session 2002 | 7/8 |

4.) Dans la liste proposée ci-dessous, surligner la définition qui correspond à chaque terme français ou étranger utilisé en hôtellerie : /6 pts (1 pt par réponse)

- Kardex : planning journalier, fichier clients, forfait
- No-show : tarif des chambres, chambre individuelle, non venue d'un client
- Single : Chambre individuelle, chambre sans sanitaire, chambre sans petit déjeuner
- V.I.P : client arrivant sans voiture, personne très importante, employé de l'hôtel
- Room-service : service d'entretien, lingerie et ses annexes, service de restauration en chambres
- Over booking : bibliothèque à l'attention des clients, sur réservation, hôtel complet

5.) Réceptionnaire dans un hôtel, vous recevez de « l'Agence Havas » une réservation pour M. et Mme Stone (clients américains) qui resteront chez vous 3 nuits, du 1^{er} au 4 juin en B and B /8 pts

a) Quel est le terme anglais pour ce bon de réservation ? (2 pts) ⇒ ...voucher.....

b) Que devez-vous faire pour confirmer cette réservation ? (2 pts) ⇒ ...Renvoyer l'un des exemplaires à l'agence

c) A quelles prestations les clients « Stone » pourront-ils prétendre sans débours (1 pt) ⇒ ...à leur chambre et de deux petits déjeuners chaque jour

d) Que devez-vous faire lors du départ des clients pour encaisser le prix de vos prestations (3 pts) :

- si les clients n'ont rien consommé : Renvoyer l'exemplaire « client » à l'agence
- si les clients ont dîné au restaurant : leur faire payer tous les suppléments qui ne sont pas compris dans leur forfait

| GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II | | | | |
|---|-----|---------|--------------|-----|
| BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine + CAP Cuisine | EP2 | CORRIGÉ | Session 2002 | 8/8 |

SCIENCES APPLIQUÉES

**Partie à traiter par les candidats au BEP Hôtellerie-Restauration 3 options
et par les candidats au CAP Cuisine – Restaurant – Hébergement**

1- Partie Alimentation (12 points)

1-1- (4 points)

| ALIMENTS | CONSTITUANT ESSENTIEL | PRINCIPAL ROLE DANS L'ORGANISME |
|----------|-----------------------|---|
| FARINE | Amidon 0,5 pt | Energétique 0,5 pt |
| SUCRE | Glucose 0,5 pt | Energétique 0,5 pt |
| ŒUF | Protides 0,5 pt | Bâtisseur Fonctionnel Energétique 0,5 pt |
| BEURRE | lipides 0,5 pt | Energétique 0,5 pt |

1-2- (2 points : origine 2 x 0,5 + exemples = 4 x 0,25)

- origine animale : beurre, suif, saindoux,...
- origine végétale : huile de tournesol,....., margarine végétale,.....
- origine mixte : margarine.

1-3- (1 point)

Le beurre a une température critique de 120°C, au delà il se décompose et forme des composés toxiques pour la santé.

1-4- (3 points : 6 x 0,5)

Mercredi : compléter avec un fruit/légume cru et un fruit/légume cuit

Jeudi : compléter avec un féculent et un fruit/légume cru

Vendredi : compléter avec un fruit/légume cru et un fruit/légume cuit

1-5- (2 points : 4 x 0,5 – il faut impérativement les 4 premiers)

Il faut : - 1 produit laitier

- 1 fruit ou jus de fruit
- 1 féculent
- 1 boisson
- 1 produit sucré ou 1 corps gras

2-Microbiologie(10 points)

2-1- (1.5 points : 3 x 0,5)

Virus- champignons microscopiques – Algues microscopiques – protozoaires

| GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II | | | | |
|---|-----|----------------|--------------|---|
| BEP Hôtellerie-Restauration Options Cuisine – Restaurant - Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant - Hébergement | EP2 | CORRIGÉ | SESSION 2002 | / |

2-2- (1 point : 4 x 0,25)

| <i>NOM</i> | <i>FORME</i> |
|------------------------------------|------------------|
| Lactobacillus bulgaricus 0,25 | bâtonnet 0,25 |
| Streptococcus thermophilus 0,25 | sphère 0,25 |

2-3- (2 points : 4 x 0,5)

- Températures moyennes (20 à 40°C)
- Présence d'eau
- Présence de substances nutritives
- pH neutre
- Présence d'oxygène pour les micro-organismes aérobies.
- Absence de rayons.

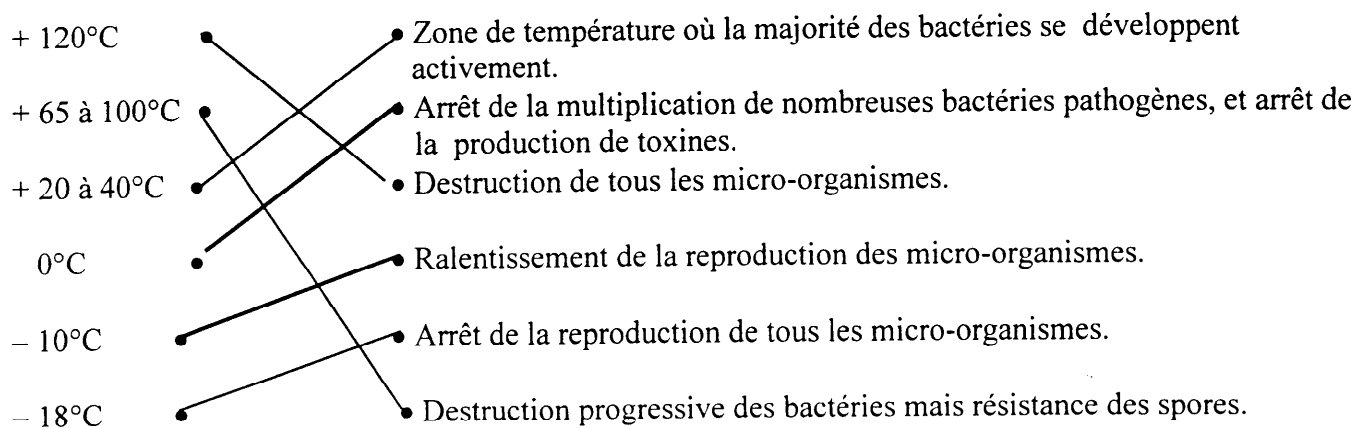
2-4- (1,5 points : 3 x 0,5)

- Ionisation
- Salaison
- Sucrage
- Réfrigération ou surgélation
-

2-5- (3 points : 6 x 0,5)

Températures

Action sur les micro-organismes



2-6- (1 point : 2 x 0,5)

Type : champignon microscopique (moisissure)

Produit : fromage,.....

| GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II | | | |
|---|-----|----------------|----------------|
| BEP Hôtellerie-Restauration Options Cuisine – Restaurant - Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant - Hébergement | EP2 | CORRIGÉ | SESSION 2002 / |

3-Equipements (8 points)

3-1- (2.5 points : 5 x 0,5)

- 1-air primaire
- 2-gaz
- 3-injecteur
- 4-mélangeur
- 5-air secondaire

3-2- (1 point : 2 x 0,5)

Butane, propane, méthane(gaz de ville)

3-3-1 (1 point : 2 x 0,5)

Nausées, céphalées, vomissements, vertiges, endormissement, mort par asphyxie

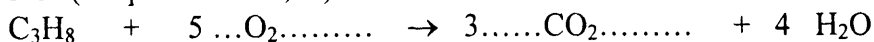
3-3-2- (1 point : 2 x 0,5)

- Eviter d'obstruer les arrivées d'air
- Vérifier bonne évacuation des gaz brûlés
- Renouvellement d'air suffisant
-

3-4- (1 point)

Le thermocouple est un organe de sécurité qui permet l'arrêt automatique d'arrivée du gaz en cas d'extinction de la flamme.

3-5- (0.5 point : 2 x 0,25)



3-6- (1 point)

La plaque à induction

4-Partie BEP uniquement :

1- (1,5 points)

Ultra Haute Température (0,5 point : aucune erreur tolérée)

Le lait est chauffé quelques secondes à des températures élevées(140°C)(1 point : 2 x 0,5)

2- (1 point : 4 x 0,25)

- 1-Evaporateur
- 2-compresseur
- 3- condenseur
- 4-détendeur

3- (1 point : 2 x 0,5)

organe1 : permet au fluide de passer de l'état liquide à l'état gazeux en absorbant de la chaleur

organe2 : permet au fluide de passer de l'état gazeux à l'état liquide en cédant la chaleur absorbée

| GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II | | | | |
|---|-----|----------------|--------------|---|
| BEP Hôtellerie-Restauration Options Cuisine – Restaurant - Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant - Hébergement | EP2 | CORRIGÉ | SESSION 2002 | / |

4- (2,25 points : 9 x 0,25)

| ÉTAPES | TEMPÉRATURES | TEMPS |
|-----------------------|------------------------------------|--------------|
| Fin de cuisson | + 63°C | |
| Refroidissement | - début = + 63°C - fin = + 10°C | moins de 2 h |
| Stockage et transport | + 3°C | J + 3 |
| Remise en température | - début = + 3°C - fin = + 63°C | moins de 1 h |

5- (0,25 point)
- 18°C

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

BEP Hôtellerie-Restauration Options Cuisine – Restaurant -
Hébergement + CAP Cuisine – Restaurant - Hébergement

EP2

CORRIGÉ

SESSION 2002

/