

CORRIGE

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

I - TRONC COMMUN - CODE 10

Question n° 1 Les coquillages, crustacés

(4 pts)

Entourer les 8 produits pouvant composer un plateau de fruits de mer :

Coquille Saint-Jacques - bulots - araignées - *saumon fumé* - praires - huîtres
clams - *caviar* - *haddock* - *rollmops* - crevettes grises - moules - langouste

Question n° 2 La pâtisserie

(4 pts)

Indiquer par une croix la pâte utilisée dans les applications suivantes :

	Pâte levée	Pâte à chou	Pâte feuilletée	Pâte sucrée	Pâte à biscuit	Pâte à crêpes	Pâte à frire
Beignet aux pommes							×
Eclair au café		×					
Baba au rhum	×						
Chausson aux pommes			×				
Roulé à la confiture					×		
Crêpe soufflée						×	
Tarte au citron				×			
Moka					×		

Question n° 3 L'éducation du goût

(4 pts)

Retrouver l'épice, l'aromate ou le condiment rentrant dans les préparations suivantes, avec la liste des produits.

Liste des produits : *coriandre en grains, estragon, citron, baies de genièvre, gousse de vanille, noix de muscade, thym et laurier, cannelle*

Légumes à la grecque	<i>coriandre en grains</i>
Sauce béarnaise	<i>estragon</i>
Marinade instantanée	<i>citron</i>
Choucroute	<i>baies de genièvre</i>
Crème anglaise	<i>gousse de vanille</i>
Sauce béchamel	<i>noix de muscade</i>
Pot au feu	<i>thym et laurier</i>
Tarte aux pommes	<i>cannelle</i>

Question n°4 : Les sauces émulsionnées

(4 pts)

a) Compléter le tableau des sauces émulsionnées suivant :

Sauces	Classification
<i>vinaigrette</i>	SAUCE EMULSIONNEE FROIDE INSTABLE
MAYONNAISE	<i>sauce émulsionnée froide stable</i>
HOLLANDAISE	<i>sauce émulsionnée chaude stable</i>

b) Citer l'agent émulsifiant entrant dans la composition des sauces émulsionnées stables.

jaune d'œuf

Question n°5 : Les gibiers

(4 pts)

Compléter la réglementation sur la commercialisation des gibiers :

Toute l'année	<i>gibier d'élevage</i>
Pendant la période de chasse	<i>gibier sauvage français</i>

Réponses possibles : gibier sauvage français,
gibier d'élevage

BEP/ CAP HOTELLERIE – RESTAURATION		<i>CUISINE</i>
TRONC COMMUN CODE 10		
CORRIGE	EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A	Page : 2/2
Session 2002	L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Correction

II - TRONC COMMUN - CODE 20

Question n°1

(5 pts)

A l'aide de la liste suivante :

Chef barman - Commis de suite - Sommelier - Chef de rang - Maître d'hôtel

Compléter le tableau en indiquant qui s'occupe de ces tâches au restaurant :

Tâches	Fonctions
Confectionner les cocktails	Chef Barman
Accueillir les clients	Maître d'Hôtel
Aller chercher les plats en cuisine	Commis de suite
Prendre la commande des vins	Sommelier
Effectuer le service des mets	chef de Rang

Question n°2

(2 pts)

Retrouver les termes professionnels correspondant à la définition proposée.

- a) Meuble de rangement pour vaisselle et couverts.

Console

- b) Meuble roulant destiné à la tranche des grosses pièces de viande au restaurant.

voiture de tranche

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Correction

Question n°3

(5 pts)

Entourer la réponse qui correspond à chaque phrase.

- La côte de bœuf est un plat que l'on fait « marcher » avant de faire dresser. VRAI FAUX
- Le stand à vin est un lieu où l'on vend du vin au verre. VRAI FAUX
- La température idéale d'une cave est de 19°C. VRAI FAUX
- Le millésime est la date de mise en bouteille d'un vin VRAI FAUX
- Le service à l'anglaise consiste à laisser le client se servir à l'aide d'une pince VRAI FAUX

Question n°4

(1 pt)

Cocher la bonne réponse. Le whisky est un alcool produit à base de :

- Vin Cidre Fruit Grain

Question n°5

(4 pts)

Compléter le tableau ci-dessous en remplaçant les huit produits régionaux suivants dans la case correspondante :

*Tartiflette – Comté – Riesling – Coq au vin jaune – Munster – Lapin à la moutarde de Dijon –
Gevrey Chambertin – Reblochon*

Région	Plat	Vin	Fromage
Alsace	Choucroute	Riesling	Munster
Jura	Coq au vin Jaune	Arbois	Comté
Savoie	Tartiflette	Apremont	Reblochon
Bourgogne	Lapin à la moutarde de Dijon	Gevrey Chambertin	Epoisses

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Correction.

Question n°6

(3 pts)

Expliquer ces annonces :

- Faire marcher	Demander au chef de commencer à cuire un plat
- Faire dresser	Demander au chef de dresser sur assiette ou sur plat un met déjà prêt.
- Réclamer	Demander au chef d'envoyer un plat.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

CORRIGÉ

III – TRONC COMMUN – CODE 30

Question n° 1

(4 pts)

Citer quatre produits d'accueil que l'on peut mettre :

Dans la chambre

- Aluminettes - stylos
- Papier à lettre
- Enveloppes
- Produits VIP acceptés

Dans la salle de bains

- Savonnette
- Gel douche - Shampoing
- Peigne - Brosse à dents
- Clean shoes

Question n° 2

(4 pts)

Dans le cadre d'un hôtel 4 étoiles de grande capacité, indiquer en face de chacune des tâches ci-dessous, l'employé concerné :

Chef de réception – équipier – concierge – réceptionniste – caissier – chasseur gouvernante – night auditor.

Effectuer le change	Caissier
Porter les messages	chasseur
Accueillir les V.I.P.	chef de réception
Gérer le planning journalier	Réceptionniste
Contrôler les chambres	Gouvernante
Nettoyer les parties communes	Equipier
Réserver les places de spectacle	Concierge
Assurer le travail de réception la nuit	night Auditor

BEP/ CAP HOTELLERIE – RESTAURATION
TRONC COMMUN CODE 30

HEBERGEMENT

CORRIGE
Session 2002

EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A
L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS

Page : 1/2

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n° 3

(8 pts)

Donner la définition des mots suivants :

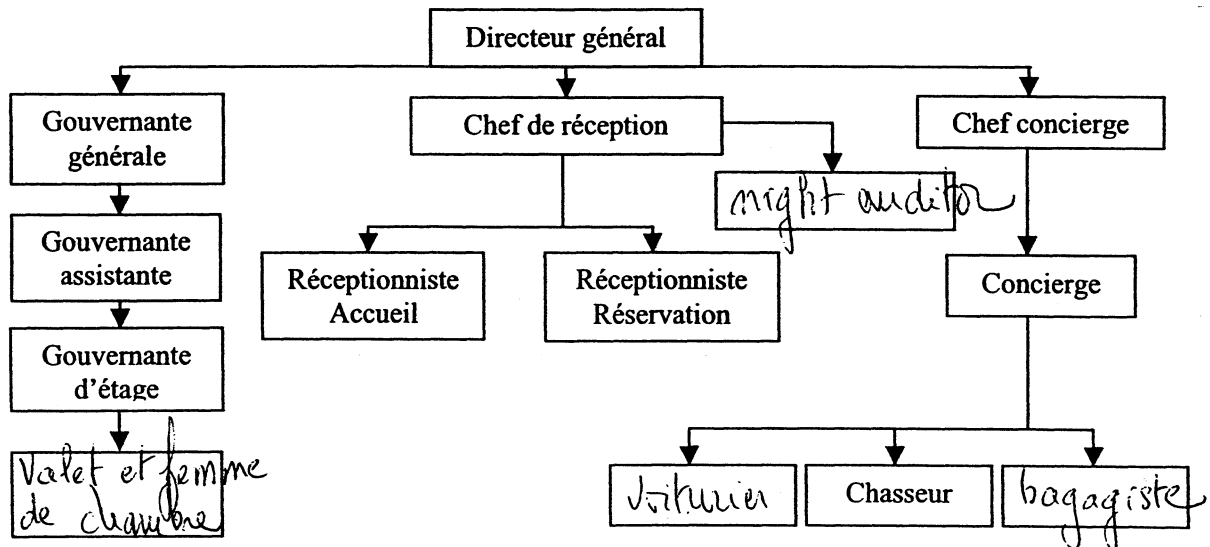
- Bon d'agence : *Etabli par les agences de voyages lors d'une réservation de séjour, le bon sert de mode de paiement et/ou de bon de réservation pour les prestations inscrites*
- Check-in : *forme anglaise pour une arrivée client*
- Door-knob : *Fiche que le client accroche à l'extérieur de sa porte, pour commander son petit déjeuner, ne pas être dérangé, etc...*
- Recouche : *chambre occupée plus d'une nuit par un même client.*

Question n° 4

(4 pts)

D'après l'organigramme ci-dessous, replacez le personnel manquant, cité ci-après :

- voiturier
- bagagiste
- Night Auditor
- valet et femme de chambre
- ~~réceptionniste réservations~~



NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

APPROFONDISSEMENT – CODE 31

Question n° 1

CORRIGE

(5 pts)

Les hôteliers ont généralement recours à des statistiques pour mieux suivre la gestion de leur établissement. Placer ces différents modes de calcul dans la case correspondante.

*Prix de vente moyen d'une chambre – Indice de fréquentation des chambres – Taux d'occupation
Durée moyenne de séjour – Taux de fréquentation.*

<u>Nombre de chambres louées x 100</u> nombre de chambres disponibles	Taux d'occupation
<u>Chiffre d'affaire location</u> nombre de chambres louées	Prix de vente moyen d'une chambre
<u>Nombre de clients logés x 100</u> nombre de clients logeables	Taux de fréquentation
<u>Nombre total de nuitées-clients</u> nombre d'arrivées clients	Durée moyenne de séjour
<u>Nombre de clients logés</u> nombre de chambres louées	Indice de Fréquentation

Question n° 2

(2 pts)

Qu'est-ce qu'un contingent ?

C'est un ensemble de chambres mise à la disposition d'une agence de voyage pour une période précise selon les conditions contractuelles.

Question n° 3

(4 pts)

Donnez 4 fonctions du night auditor.

- * ENCAISSER LES PREMIERS DEPARTS*
- * RESPONSABLE DE L'ACTIVITE NOCTURNE + REGLEMENT DE SECURITE*
- * ARRIVEES TARDIVES* ** CLOTURER LES COMPTES CLIENTS*
- * RAVASSAGE DES DOOR-KNOB* ** ETABLIR UN RAPPORT D'ACTIVITE*

BEP/ CAP HOTELLERIE – RESTAURATION		DU
APPROFONDISSEMENT CODE 31		HEBERGEMENT
CORRIGE	EP2 – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	JOUR
Session 2002		Page : 1/2

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n° 4

CORRIGE - CODE 31

(2 pts)

Identifiez 4 mentions pouvant être notées sur un Kardex :

- NOM - PRÉNOM 1
- ADRESSE - TELEPHONE
- GOÛTS PERSONNELS
- CHAMBRE PREFEREE

Question n° 5

(2 pts)

Quel est le principe d'une chambre d'hôte ?

Chez un particulier, possibilité moyennant finance d'avoir une chambre avec le FDU

Question n° 6

(2 pts)

Entourez dans la liste ci-dessous les chaînes volontaires.

Novotel

Ibis

Nuit d'hôtels

Logis de France

Sheraton

Kyriad

Formule 1

Châteaux et demeures de tradition

Question n° 7

(3 pts)

Expliquez les termes ci-dessous :

- chambre bloquée : Hors service (travaux, etc)
- chambre en recouche : Le même client garde sa chambre
- chambre en couverture : Chambre préparée par le service de femmes de chambre du soir (lit ouvert, produit d'accueil, rideaux tirés, lumières)

BEP/ CAP HOTELLERIE - RESTAURATION		HEBERGEMENT
APPROFONDISSEMENT CODE 31		
CORRIGE	EP2 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A	Page : 2/2
Session 2002	L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS	

CORRIGE

2^{ème} partie : SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS

1 Sciences appliquées à l'alimentation

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

Un restaurant propose le menu brasserie suivant pour le déjeuner :

- salade de riz	
- sauté de bœuf	pain
- carottes à la crème	eau minérale
- fromage blanc	

1.1 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant à côté des 4 plats, le groupe d'aliments principalement représenté. (2 pts)

Menu	Groupe d'aliments
- salade de riz	céréales féculents
- sauté de bœuf	viandes, oeuf, poissons
- carottes à la crème	fruits et légumes cuits + matières grasses
- fromage blanc	lait et produits laitiers

1.2 Ce menu est-il équilibré ? Justifier votre réponse (2 pts)

Ce menu n'est pas tout à fait équilibré. Il manque un aliment du groupe fruits et légumes crus.

1.3 Proposer un aliment améliorant l'équilibre alimentaire. (1 pt)

- un fruit cru

1.4 Définir la ration alimentaire. (1 pt)

quantité d'aliments qu'il faut consommer chaque jour 0,5

Vous devez servir le petit déjeuner à un client qui n'aime pas le lait.

1.5 Indiquer l'importance du petit déjeuner pour l'équilibre alimentaire. (1 pt)

Il permet une meilleure répartition des aliments sur la journée. (éviter les grignotages...) (argument)

- 1.6 Citer deux aliments ayant une valeur nutritionnelle proche de celle du lait, pouvant le remplacer. (2 pts)

yaourts
fromage et autres produits laitiers (0,5 x 2)

- 1.7 Citer deux aliments pouvant apporter de la vitamine C. (1 pt)

orange et autres agrumes
fruits et légumes crus (0,5 x 2)

BEP UNIQUEMENT

- 1.8 Au cours de la digestion, les aliments subissent des simplifications moléculaires. Nommer la substance assimilable résultant de la digestion. (2 pts)

Constituants alimentaires	Nutriment (substance assimilable)
Amidon	glucose
Lipide	acides gras + alcool (glycérol)
Vitamine	vitamine
Protide	acides aminés

2 Sciences appliquées à l'hygiène

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

Les micro-organismes sont responsables de fermentations.
Différents aliments et boissons sont fabriqués grâce à l'action de micro-organismes.

- 2.1 Enumérer 3 facteurs favorables à une fermentation. (1,5 pt)

- présence de substance organique en quantité suffisante
- pH adapté
- température optimale, Aw suffisante

- 2.2 Citer un microorganisme responsable d'une fermentation. (0,5 pt)

- levures, bactéries lactiques

- 2.3 Citer 2 aliments obtenus après fermentation. (2 pts)

- yaourts, fromage --- (1 x 2)
- choucroute ---

BEP/CAP HOTELIERIE-RESTAURATION option : HEBERGEMENT		
CORRIGE	EPREUVE EP2 <u>PARTIE</u> : Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	Page : 2/5
SESSION 2002		

D'autre part les microorganismes peuvent altérer les aliments.

2.4 Nommer 2 signes d'altérations des aliments.

(2 pts)

- putréfaction

- ramollissement

- rancissement des graisses

(2+1)

2.5 La conservation des denrées alimentaires par le froid permet de retarder les causes d'altération. Pour les produits cités dans le tableau ci-dessous, indiquer les températures à respecter à cœur.

(2 pts)

Denrées alimentaires	Températures de conservation en froid positif
Poissons, crustacés et mollusques autres que vivants	0 °C + 2 °C
Volailles, lapins, gibiers et produits de charcuteries non stables	+ 4 °C
Produits laitiers frais non stérilisés	+ 4 °C
Beurre, œufs, fromages	+ 6 °C + 8 °C

2.6 Les aliments sont rarement stériles.

(2 pts)

Citer pour chaque aliment suivant une cause de contamination possible et proposer une mesure préventive adaptée.

Aliments	Cause de contamination	Mesure préventive
Volaille	éviscération	Nettoyage, désinfection du matériel, du plan de travail
Œuf	coquille fêlée	vérifier l'état de la coquille

- 3.4 Les systèmes de distribution d'eau chaude et de climatisation doivent être régulièrement entretenus. Justifier cette mesure d'hygiène et de sécurité. (1 pt)

Pour éviter la contamination des clients par la dispersion de micro-organismes tel que le légionella (Légionellose)

- 3.5 La climatisation présente des avantages par rapport à la ventilation. Cocher les éléments qui sont améliorés par la climatisation. (1 pt)

- Degré hygrométrique
 Vitesse de l'air
 Teneur en gaz de l'air (O₂, CO₂)
 Température de l'air

- 3.6 Citez un avantage et un inconvénient de la climatisation individuelle. (1 pt)

*- avantage : souplesse de régulation
 - inconvénient : source de nuisance sonore*

BEP UNIQUEMENT

- 3.7 Identifier sur le schéma (sujet) le nom des organes assurant les fonctions suivantes :

(2 pts)

Exemple :

Fonction	Organe(s)
Aspiration de l'air neuf (venant de l'extérieur) et une partie de l'air du local (air recyclé)	Ventilateur
Régulation de la température de l'air aspiré	batteries (de préchauffage de chauffe, de froid)
Humidification ou déshydratation de l'air	humidification
Dépoussiérage de l'air	filtres
Pulsation de l'air vers le local	ventilateur

(0,5 x 4)