

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			
	PAGES	1^{ERE} PARTIE - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	BEP	CAP
	2 - 4	TRONC COMMUN - CUISINE - CODE 10	/20	
	5 - 7	TRONC COMMUN - RESTAURANT - CODE 20	/20	
	8 - 9	TRONC COMMUN - HEBERGEMENT - CODE 30	/20	/20
	10 - 11	APPROFONDISSEMENT - HEBERGEMENT - CODE 31	/20	/20
			= /80	= /40
		$\frac{x 14}{80}$	= /14	$\frac{x 12}{40} = /12$
	PAGES	2^{EME} PARTIE - SCIENCES APPLIQUEES	BEP	CAP
	12 - 14	SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION	/12	/10
	15 - 17	SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE	/12	/10
	18 - 20	SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS	/12	/10
			= /36	= /30
		$\frac{x 6}{36}$	= /6	$\frac{x 8}{30} = /8$
		TOTAL	= /20	= /20
1^{ERE} PARTIE - APPRECIATIONS EXPLIQUANT LA NOTE CHIFFREE		VISA(S) CORRECTEUR(S)		
2^{EME} PARTIE				

LE CANDIDAT AU BEP HEBERGEMENT TRAITERA TOUTES LES QUESTIONS DU SUJET		DUREE 2 H 30	
LE CANDIDAT AU CAP HEBERGEMENT TRAITERA UNIQUEMENT :		DUREE 2 H 00	
1 - EN TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE LE TRONC COMMUN HEBERGEMENT : CODE 30 L'APPROFONDISSEMENT HEBERGEMENT : CODE 31	2 - EN SCIENCES APPLIQUEES TOUTES LES QUESTIONS SAUF CELLES PORTANT LA MENTION BEP UNIQUEMENT		
NOTEZ AVEC EXACTITUDE VOTRE NUMERO 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.			
SUJET	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION / HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP HEBERGEMENT	COEF. 4	CODE 50 334 07
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 1 / 20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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							

SUJET	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002			
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 2/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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	
Sauce béarnaise	
Marinade instantanée	
Choucroute	
Crème anglaise	
Sauce béchamel	
Pot au feu	
Tarte aux pommes	

Question n°4 : Les sauces émulsionnées

(4 pts)

a) Compléter le tableau des sauces émulsionnées suivant :

Sauces	Classification
.....	SAUCE EMULSIONNEE FROIDE INSTABLE
MAYONNAISE
HOLLANDAISE

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

SUJET	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002			
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 3/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n°5 : Les gibiers

(4 pts)

Compléter la réglementation sur la commercialisation des gibiers :

Toute l'année	
Pendant la période de chasse	

Réponses possibles : gibier sauvage français,
gibier d'élevage

SUJET	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002			
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 4/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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 :

Taches	Fonctions
Confectionner les cocktails	
Accueillir les clients	
Aller chercher les plats en cuisine	
Prendre la commande des vins	
Effectuer le service des mets	

Question n°2

(2 pts)

Retrouver les termes professionnels correspondant à la définition proposée.

- a) Meuble de rangement pour vaisselle et couverts.

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

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 5/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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	<i>Choucroute</i>
Jura	<i>Arbois</i>
Savoie	<i>Apremont</i>
Bourgogne	<i>Epoisses</i>

SUJET	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002			
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 6/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n°6

(3 pts)

Expliquer ces annonces :

- Faire marcher	
- Faire dresser	
- Réclamer	

SUJET	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002			
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 7/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

III – TRONC COMMUN – CODE 30

Question n° 1

(4 pts)

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

Dans la chambre

- _____
- _____
- _____
- _____

Dans la salle de bains

- _____
- _____
- _____
- _____

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	
Porter les messages	
Accueillir les V.I.P.	
Gérer le planning journalier	
Contrôler les chambres	
Nettoyer les parties communes	
Réserver les places de spectacle	
Assurer le travail de réception la nuit	

SUJET	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP HEBERGEMENT	COEF. 4	CODE 50 334 07
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 8/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n° 3

(8 pts)

Donner la définition des mots suivants :

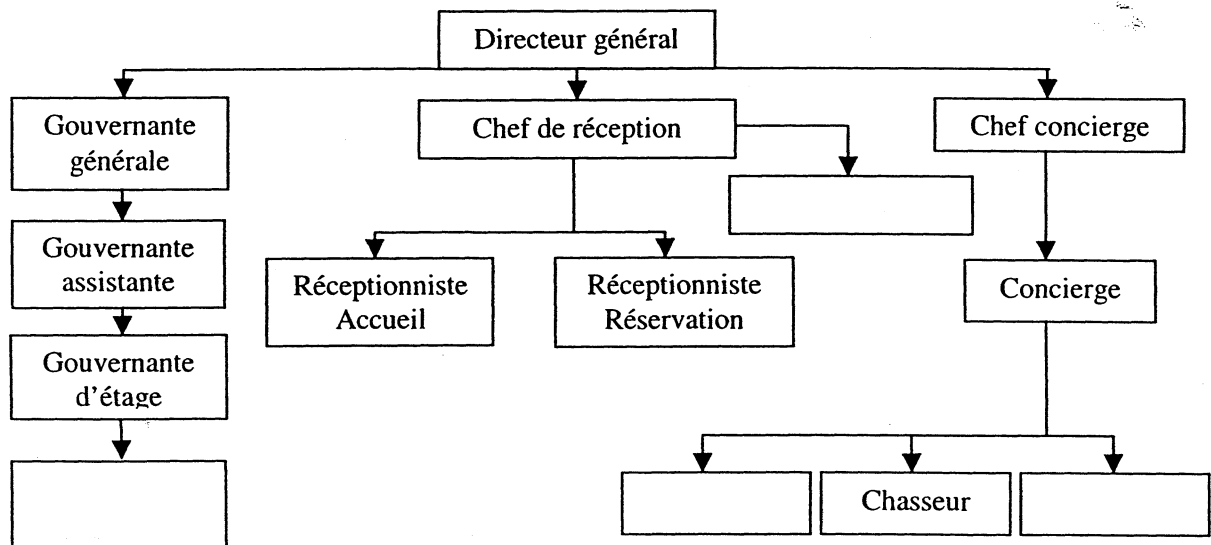
- Bon d'agence : _____
- _____
- Check-in : _____
- _____
- Door-knob : _____
- _____
- Recouche : _____
- _____

Question n° 4

(4 pts)

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

- voiturier
- bagagiste
- Night Auditor
- valet et femme de chambre



SUJET SESSION 2002	BEP	HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP	HEBERGEMENT	COEF. 4	CODE 50 334 07
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS			PAGE : 9/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

APPROFONDISSEMENT – CODE 31

Question n° 1

(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	
<u>Chiffre d'affaire location</u> nombre de chambres louées	
<u>Nombre de clients logés x 100</u> nombre de clients logeables	
<u>Nombre total de nuitées-clients</u> nombre d'arrivées clients	
<u>Nombre de clients logés</u> nombre de chambres louées	

Question n° 2

(2 pts)

Qu'est-ce qu'un contingent ?

Question n° 3

(4 pts)

Donnez 4 fonctions du night auditor.

SUJET	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP HEBERGEMENT	COEF. 4	CODE 50 334 07
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 10/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n° 4

(2 pts)

Identifiez 4 mentions pouvant être notées sur un Kardex :

- _____
- _____
- _____
- _____

Question n° 5

(2 pts)

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

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 : _____
- chambre en recouche : _____
- chambre en couverture : _____

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP HEBERGEMENT	COEF. 4	CODE 50 334 07
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 11/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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	
- sauté de bœuf	
- carottes à la crème	
- fromage blanc	

1.2 Ce menu est-il équilibré ? Justifier votre réponse

(2 pts)

1.3 Proposer un aliment améliorant l'équilibre alimentaire.

(1 pt)

- _____

1.4 Définir la ration alimentaire.

(1 pt)

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP HEBERGEMENT	COEF. 4	CODE 50 334 07
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 12/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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)

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

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

SUJET	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP HEBERGEMENT	COEF. 4	CODE 50 334 07
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 13/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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	
Lipide	
Vitamine	
Protide	

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 14/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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)

- _____
- _____
- _____

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

- _____

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

- _____
- _____

D'autre part les microorganismes peuvent altérer les aliments.

2.4 Nommer 2 signes d'altérations des aliments. (2 pts)

- _____
- _____

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP HEBERGEMENT	COEF. 4	CODE 50 334 07
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 15/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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	
Volailles, lapins, gibiers et produits de charcuteries non stables	
Produits laitiers frais non stérilisés	
Beurre, œufs, fromages	

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		
Œuf		

SUJET	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002	CAP HEBERGEMENT	COEF. 4	CODE 50 334 07
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 16/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

BEP UNIQUEMENT

L'homme est l'un des principaux réservoir de microorganismes et un des principaux vecteurs de micro-organismes.

2.7 Définir le terme vecteur. (1 pt)

2.8 Citer 2 mesures de surveillance de l'état de santé du personnel de restauration. (1 pt)

SUJET	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002			
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 17/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3 Sciences appliquées aux équipements

(12 pts BEP) (10 pts CAP)

L'air qui nous entoure, dans lequel nous vivons et travaillons, possède des qualités physiques et chimiques qui influencent fortement le comportement de notre organisme et notre psychisme.

La température de l'air, son degré hygrométrique, sa composition en gaz et vapeurs, ses mouvements, sont des critères dont doit tenir compte le professionnel au sein de son établissement, pour assurer le confort des ses clients et son personnel.

Créer de bonnes conditions climatiques :

- Améliore les conditions de travail et contribue à accroître la productivité
- Participe à la qualité sanitaire des aliments
- Evite la propagation d'odeurs vers les salles de restaurant ou les chambres d'hôtel
- Attire une clientèle plus nombreuse. Ainsi, selon une enquête réalisée par le centre d'étude de la climatisation, 64 % des personnes interrogées considèrent que la climatisation est un critère important dans le choix d'un hôtel, et 55 % dans celui d'un restaurant.

3.1 Relever deux arguments justifiant l'importance d'une bonne ambiance climatique dans un hôtel ou une salle de restaurant. (2 pts)

- _____
- _____

3.2 Relever trois critères qui déterminent le confort thermique d'une pièce. (3 pts)

- _____
- _____
- _____

3.3 Citer deux exemples d'éléments pouvant nuire à la qualité de l'air d'une salle de restaurant ou d'une chambre d'hôtel. (2 pts)

- _____
- _____

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP HEBERGEMENT	COEF. 4	CODE 50 334 07
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 18/20

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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)

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)

- _____
- _____

SUJET SESSION 2002	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
	CAP HEBERGEMENT	COEF. 4	CODE 50 334 07
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 19/20

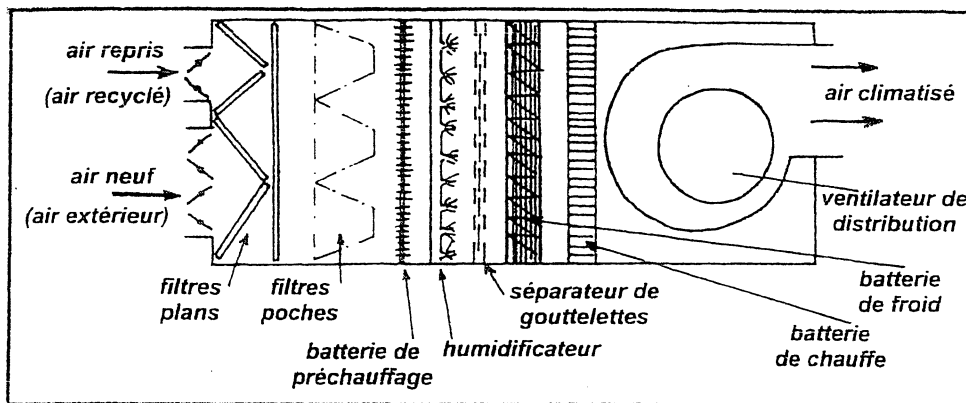
NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

BEP UNIQUEMENT

3.7 Identifier sur le schéma ci-dessous le nom des organes assurant les fonctions suivantes :

(2 pts)

Centrale de climatisation pour installation mono - gaine



Extrait de "Sciences Appliquées" Editions Lanore.

	Fonction	Organe(s)
<i>Exemple :</i>	Aspiration de l'air neuf (venant de l'extérieur) et une partie de l'air du local (air recyclé)	<i>Ventilateur</i>
	Régulation de la température de l'air aspiré	
	Humidification ou déshydratation de l'air	
	Dépoussiérage de l'air	
	Pulsation de l'air vers le local	

SUJET	BEP HOTELLERIE-RESTAURATION/Option HEBERGEMENT	COEF. 6	CODE 51 334 02
SESSION 2002			
EPREUVE EP2	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS		PAGE : 20/20